Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, des Verbandes deutscher Genossenschaften in Polen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen

Anzeigenpreis im Inlande 15 gr für die Millimeterzeile. — Fernsprechanschluß Nr. 6612. — Bezugspreis im Inlande 1,60 zł monatlich.

34. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. 36. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 38. Poznań (Posen), Al. Marsz. Piłsudskiego 32 I., den 16. September 1936. 17. Jahrgang

Verlustlose Kartoffeleinmietung!

Die Lagerung der Kartoffeln ist zur Vermeidung von Verlusten außerordentlich sachgemäß vorzunehmen. Für die Aufbewahrung der Kartoffeln in den Mieten ist allgemein zu beachten, daß die Kartoffeln völlig ausgetrocknet sein müssen. Faule und durch Frost beschädigte Knollen dürfen nicht mit den gesunden eingelagert werden. Ebenso dürfen sie in der Miete nicht zu hoch oder zu breit geschichtet und nicht nur gegen Frost, sondern auch gegen Wärme und Nässe geschützt werden; denn Verluste treten nicht nur durch Verfaulen, sondern auch bei Pflanzkartoffeln durch Verminderung der Keimfähigkeit ein. Trockene, kühle Lagerung ist daher eine der wesentlichsten Grundlagen zur Verringerung der Verluste im Winterlager.

Vielfache Klagen in diesem Frühjahr über den schlechten Aufgang besonders von Frühsorten waren in erster Linie darauf zurückzuführen, daß die Kartoffeln infolge ihrer früheren Ernte schon während einer noch ziemlich warmen Jahreszeit eingemietet wurden, also in den Mieten viel zu warm lagen und dadurch Einbuße in ihrer Keimfähigkeit und Triebkraft erlitten. Mithin ist die Regulierung der Temperatur der Mieten im Herbst ganz besonders zu beachten.

Um die Lüftung regulieren zu können, sind verschiedene Gebräuche bekannt und üblich. Die Lüftung der Miete ist mit der wichtigste Punkt bei der Einlagerung sowohl bei einem trockenen, warmen wie feuchten Herbst. Man kann Dränröhren an einem Strick aufreihen und den Strang in der Miete der Längsrichtung folgend auf den Boden legen. Nach Aufwurf der Kartoffeln zieht man den Strick heraus, der ja nur dazu diente, um die einzelnen Röhren in richtiger Lage zu halten, und hat nun einen Luftkanal durch die ganze Miete. Besser jedoch ist ein Lattengerüst, das man in der Bodenmitte der Miete entlang gehen läßt. Diese Lüftungskanäle bestehen aus Latten oder Durchforstungsstangen von 2 bis 3 Meter Länge, die auf dreieckigen Stützen befestigt werden. Diese Dreiecke haben bei einer Höhe von 20 Zentimeter eine Seitenlänge von 30 Zentimeter und werden auf beiden Seiten in kleineren Abständen mit Latten beschlagen. An den Kopfenden der Miete läßt man die Gestelle etwas über die Bedeckung herausragen. Tritt Frost ein, dann werden die beiden Mündungen mit Mist oder Erde verschlossen. Nur bei frostfreiem Wetter wird gelüftet. Auf diese Weise kann eine ständige Regulierung der Temperatur im Innern der Miete herbeigeführt werden. Wie die Erfahrung gezeigt hat, halten sich nach dieser Arbeitsweise eingemietete Knollen, selbst wenn sie naß eingebracht werden, einwandfrei bis zum Frühjahr, ohne im geringsten zu faulen. Bei großer Nässe wäre die Bodenlüftung durch eine Firstlüftung zu unterstützen. Unzweckmäßig sind alle sogenannten Dunstkamine, seien sie nun durch Strohbündel, durch Brettschlote oder Dränrohre dargestellt. Diese alle werden sehr leicht der Ausgangspunkt von Frostherden, ebenso dringt Nässe durch sie sehr leicht ein. Vorteilhaft ist es auch, wenn man zur Herstellung einer Firstlüftung unter die unterste Strohdecke am Kamm oben einen Wiesenbaum oder Erntebaum einlegt, ihn mit Stroh überdeckt und nach Auflage der ersten Erdschicht herauszieht. Es bleibt ein Rohr bestehen, durch das ständig Luft streicht, welches die Feuchtigkeit mit nach außen nimmt. Auch das Einbauen eines Dränstranges mit 10 Zentimeter lichter Weite längs des Kammes der Miete, und zwar unmittelbar den Kartoffeln aufliegend, hat sich als ausgezeichnet erwiesen. Diese Firstlüftung bleibt dauernd bestehen, während die erstere nicht selten bei starker Erdbedeckung zusammensinkt. Auch diese Arbeitsweise hat ganz unverkennbare Vorzüge. Bei stärkerem Frost schließt man natürlich die Firstleitung, während man sie bei mildem Wetter öffnet. Die Lüftungsöffnungen sollen an keiner Wetterseite liegen.

Sehr wichtig ist es, die Temperaturen im Innern der Miete besonders im Herbst zu beachten. Die Temperatur darf 8° C keinesfalls überschreiten. Eine Wärme von 10 bis 12 Grad zeigt bereits auf beginnende Fäulnis. Am besten ist eine Temperatur von plus 3 Grad bis minus 0 Grad. Zeigen sich Temperaturen über 15 Grad, dann müssen die Mieten gelüftet, steigt die Wärme auf 18 Grad, dann muß ganz abgedeckt werden. Letzteres hat aber trockenes Wetter zur Voraussetzung. Wo größere Kartoffelmengen besonders in Saatbauwirtschaften eingemietet werden, sollte auch das Mietenthermometer zur Stelle sein!

Mit am sorgfältigsten ist die Eindeckung der Miete vorzunehmen. Die Erfahrung hat gezeigt, daß eine doppelte Decke von 15 Zentimeter Stroh, 10 Zentimeter Erde und 10 Zentimeter Stroh und 15 Zentimeter Erde einem Frost bis 20° C unter Null Widerstand leistet. Für das Aufbringen der ersten Decke ist es wichtig, daß die Kartoffeln zur Abkühlung zwar reichlich mit Stroh, aber zunächst nur wenig mit Erde bedeckt werden, und zwar nur so weit, daß die Erddecke gerade ausreichenden Schutz gegen Nässe bietet. Bei den steilen Mietenseiten genügt eine dünne Erdschicht, um den Regen ablaufen und nicht ins Stroh eindringen zu lassen. Gerade diese erste Decke ist die allerwichtigste. Man spart daher auf keinen Fall mit Stroh, selbst wenn es im Betriebe knapp sein sollte. Krummstroh ist ja besser als Langstroh oder solches aus Preßballen. Nach den gemachten Erfahrungen ist es durchaus falsch, wenn behauptet wird,

daß eine dicke Strohdecke die Kartoffeln warm hält. Das Gegenteil hat sich als richtig erwiesen. Eine dicke, nicht zusammengepreßte Schicht Krummstroh ist gerade geeignet, infolge ihrer luftigen Hohlräume Feuchtigkeit und Atmungsgase aufzunehmen und weiterzuleiten. Eine solche leichte Decke hält Fröste bis zu minus 5 Grad gut ab und stellt damit einen ausreichenden Schutz gegen starke Frühfröste dar. Das stärkere Bedecken soll erst dann erfolgen, wenn die Kartoffeln genügend abgekühlt sind bzw. wenn Frostwetter eintritt. Dann wird die erste Erdbedeckung etwas verstärkt. Zur zweiten Strohschicht kann man auch Kartoffelkraut statt Stroh benutzen. Die Erdschicht ist jedoch zweckmäßigerweise vor Einsetzen starker Fröste aufzubringen, da sonst das Erdreich zu grobschollig wird. Dadurch würde die Abdichtung ganz erheblich leiden. Es ist vorteilhaft, in ungefährer Breite von einem Meter rings um die Miete eine Wulst Kartoffelkraut zu legen, um bei eintretendem stärkeren Frost offene Böden zum Graben zu haben. Als Ausmaß nimmt man bei Kartoffelmieten ungerechnet der Decke eine Breite von 0,80 bis 1 Meter und Höhe von einem Meter. Ein teilweises Abdecken der Mieten im beginnenden Frühjahr ist im allgemeinen zu widerraten. Es ist nämlich nicht unzweckmäßig, die tiefere Wintertemperatur möglichst lange im Innern der Miete zu erhalten. Was bezweckt denn das Abdecken? Doch nur eine Erwärmung. Eine stärkere Lüftung ist ja bei zweckmäßiger Anlage keineswegs notwendig. Mieten, die gesund überwintert haben, überhitzen sich nicht leicht, wenn nicht die Außentemperatur stark erwärmend einwirkt, und gegen die letztere bildet der Mietenpanzer in gleicher Weise Schutz wie gegen Kälte.

Kartoffelerntemaschinen.

Von Dipl.-Ing. Wolf, Berlin.

„Welche Kartoffelerntemaschine arbeitet am besten, und zwar gleich auf Vorrat?" So oder so ähnlich lauten unzählige Anfragen aus der Landwirtschaft. — Um es gleich vorwegzunehmen: einen vollkommene Vorratsroder gibt es bisher noch nicht, d. h. eine Maschine, die unter allen Umständen restlos alle Kartoffeln gewinnt, Erde absiebt, Kraut und Knollen trennt und die Früchte in einem verhältnismäßig schmalen Streifen so auf dem Acker ablegt, daß das Sammeln eine Kleinigkeit ist. Ja, wenn das Kraut nicht zu lang würde und aufrecht stünde, wenn der Boden frei von Steinen und Unkraut wäre, wenn nicht zu schwerer Boden und zu große Nässe die Arbeit oft erschwerten, dann wäre das Problem der mechanischen Kartoffelernte leichter zu lösen. Bei allen Anstrengungen der Industrie sind höchstens vereinzelt gute Erfolge bei besonders günstigen Verhältnissen erzielt worden, und die Schwierigkeit des Problems erkennt man am besten, wenn man sich vor Augen hält, daß bei der üblichen Fahrgeschwindigkeit unserer Geräte und Maschinen in einer Sekunde ein Meter Kartoffeldamm verarbeitet werden muß, d. h. daß etwa 1 Zentner Erde, Steine, Unkraut, Kraut und Knollen aufgenommen, voneinander getrennt und gesondert abgelegt werden sollen.

Trotzdem gibt es manches Hilfsmittel, sich die mühsame Arbeit der Kartoffelernte zu erleichtern. Das einfachste Gerät ist der Rodekörper, ein fingerförmiges Werkzeug, das am Universalpflug an Stelle des Pflugkörpers angebracht wird. Bei geschickter Einstellung und Führung bringt er fast alle Knollen aus dem Boden heraus. Die Handarbeit wird bei Anwendung des Rodekörpers mindestens stark erleichtert, und somit dürfte er auch wegen seiner Billigkeit das gegebene Gerät für den Familienbetrieb sein. Auch einige Abwandlungen dieses Körpers, die streichblechähnlich aus Stahlstäben zusammengebaut sind, haben sich bewährt. Eine bessere Arbeit ist von den Geräten zu erwarten, die mit einem starrzinkigen Rechen die Pflanzenreihe aufnehmen und seitlich ablegen. Bei beiden Geräten ist die Trennung von Kraut und Knollen beim Sammeln nicht schwer, soweit sie nicht schon vom Gerät besorgt wurde, und bei einigermaßen sauberer Sammelarbeit halten sich die Verluste an in der Erde bleibenden Kartoffeln in tragbaren Grenzen.

Als dritte Type kommen die Maschinen mit umlaufenden Rodewerkzeugen in Frage; sie arbeiten mit einem Schar und einem Schleuderstern oder Siebrad, das den vom Schar angehobenen Damm zerteilt und die Knollen mehr oder weniger weit auf das Land wirft. Die Gabeln des Schleuderrades wurden früher meist so durch ein Getriebe gesteuert, daß sie zwecks Verminderung der Wurfweite annähernd senkrecht durch den Damm geführt werden; neuerdings verwendet man mit gutem Erfolg meist die altbekannten gefederten Gabeln in neuer Form statt der gesteuerten, die bei aller Einfachheit immerhin noch ein Steuergetriebe erfordern. Um auch mit Schleuderradmaschinen wenigstens eine gewisse Vorratsarbeit erreichen zu können, vermindert man die Wurfweite durch Aufhängen eines Fangsiebes oder durch ein Trommelsieb, das neben der Maschine herläuft. Die Trommel hat aber nur dann Zweck, wenn die Rodemaschine einwandfreie Arbeit leisten kann.

Die vierte Art von Kartoffelerntern, das Kobylinskische System mit umlaufendem Lattenrost, hat sich in Deutschland im Gegensatz zu Amerika wegen des starken Krautes und der geringeren Reihenabstände nicht nennenswert einführen können.

Voraussetzung für eine gute Arbeit jedes Rodegerätes und jeder Rodemaschine ist die richtige Einstellung des Körpers oder Schares und die richtige Arbeitsgeschwindigkeit. Bei zu großer oder zu kleiner Geschwindigkeit treten Verluste durch Wiederverschütten auf, seltener Beschädigungen. Die richtige Geschwindigkeit ist natürlich je nach Bodenart und Zustand verschieden und muß erprobt werden. Sind die Kartoffeln alle in gleichmäßiger Tiefe, z. B. hinter der Lochmaschine, gelegt, darf das Schar keine Kartoffeln anschneiden oder im Boden lassen. Richtig arbeitende Maschinen verursachen keine größeren Verluste als die Handarbeit und ermöglichen eine Ersparnis von etwa der Hälfte der Arbeitskräfte.

Wascht das Zuckerrübenblatt.

Von W. Strauß, Berlin.

Die Rübenblätter verursachen Durchfall, der es auch bei bester Pflege unmöglich macht, die Tiere sauber zu halten. Auf der anderen Seite ist aber bekannt, daß der starke Durchfall der Kühe bei Fütterung von grünen oder eingesäuerten Zuckerrübenblättern nicht auf den Gehalt des Blattes an Oxalsäure zurückzuführen ist, sondern daß er die Wirkung der mit den ungewaschenen Blättern aufgenommenen Erde und damit Erdbakterien ist, die im Magen und Darm Zersetzungs- und Gärungserscheinungen hervorrufen. Jeder Durchfall aber bedeutet eine nur unvollkommene Ausnützung der aufgenommenen Nährstoffe. Bei der Einsäuerung der Rübenblätter wird durch die Erdbakterien eine wilde Gärung hervorgerufen, die zu Buttersäure- und Essigsäurebildung führt.

Bei der heute allgemein üblichen Rübenblattgewinnung muß mit einer Verschmutzung von ungefähr 20% gerechnet werden. Die Tiere nehmen also mit den täglichen Futtermengen außerordentlich große Erdmengen zu sich, die bei 70 bis 80 kg täglicher Frischblattmenge 14 bis 16 kg Erde betragen können. Daß diese großen Mengen von Schmutz und Erde eine starke Belastung des Verdauungskanals ergeben müssen, ist sicher. Durch die starke Verschmutzung von Stall und Kuh steigen die Schmutzprozente der Milch an und damit der Abzug am Milchgeld.

Ueberall da, wo Rübenblattwäschen aufgestellt sind, läßt sich ganz eindeutig feststellen, daß die oben geschilderten Mängel und Schäden nicht mehr auftreten. Bei der Verfütterung von gewaschenem grünen oder gewaschenem eingesäuertem Rübenblatt tritt das Laxieren nicht auf. Wird nach verschmutztem sauber gewaschenes Blatt gefüttert, hört der Durchfall meist sofort, längstens aber innerhalb 24 Stunden auf. Die Milch weist dann niedrigere Keimzahlen und geringere Säuregrade auf und die Abzüge vom Milchgeld hören auf. Im allgemeinen kann außerdem mit einem

Mehrertrag von 1 kg Milch je Tier und Tag gerechnet werden, wenn statt des verschmutzten Blattes sauberes Blatt verfüttert wird. Ganz besonders fällt der geringere und restlose Futterverzehr bei gewaschenen eingesäuerten Rübenblättern auf. Kühe mit 11 Zentnern Lebendgewicht kommen bei entsprechender Heugabe mit Mengen von 25 bis 30 kg Sauerfutter vollkommen aus und verzehren das Futter restlos. Vor allem muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß durch die Zerkleinerung des Blattes beim Waschen die Gefahr des Steckenbleibens der Rübenköpfe im Schlund nahezu gänzlich behoben ist.

Durch Waschen des Rübenblattes ist es möglich, den anhaftenden Schmutz fast restlos zu entfernen. Es bleiben nur geringe Mengen an Schmutz, etwa 0,5 bis 1%, zurück, durch die eine Schädigung der Tiere bei der Verfütterung des Blattes nicht mehr eintritt.

Für das Waschen von 100 Zentner Blatt werden durchschnittlich 3 cbm Wasser gebraucht. Der Wasserbedarf ist aber abhängig von dem Schmutzgehalt der Blätter und davon, wie weit die Blätter abgewelkt sind. Welke Blätter erfordern mehr Wasser. Das Waschwasser kann der Wasserleitung, einem Brunnen, einem stehenden Gewässer oder einem Wasserlauf entnommen werden. In vielen Fällen wird es erforderlich sein, das Schmutzwasser in Gruben zu klären. Aus einer Klärgrube wurden nach dem Waschen von 45 000 Zentnern Blatt 75 große Fuhren Schmutz abgefahren. Diese Schlammengen wären sonst durch die Rindermägen gewandert! Wo Wasser knapp ist, kann das Klärwasser erneut verwendet werden.

Die Rübenblattwäschen werden von mehreren Firmen gebaut. Sie sind in der Flugschrift „Wascht das Zuckerrübenblatt" aufgeführt, die vom Reichskuratorium für Technik in der Landwirtschaft, Berlin SW. 11, Bernburger Straße 14, für 15 Rpf. im Einzelbezug und für 10 Rpf. bei größeren Posten zu beziehen ist. Darin sind alle fütterungstechnischen und technischen Erfahrungen auf diesem Gebiete zusammengetragen und eingehende Anweisungen für die Aufstellung der Rübenblattwäsche gegeben. Für bäuerliche Wirtschaften hat sich die genossenschaftliche Rübenblattwäsche schon gut bewährt.

Die Vorteile der Rübenblattwäsche sind so groß, daß es sowohl vom Standpunkt der einzelnen Wirtschaft wie auch vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus notwendig ist, alles zu tun, um künftig nur noch gewaschene Blätter zur Verfütterung kommen zu lassen. Ist dieses Ziel erreicht, werden die großen Reserven endlich voll ausgenutzt, die in den wertvollen Abfallerzeugnissen des Zuckerrübenbaues noch vollkommen oder teilweise brachliegen.

Einsäuerung von Futtermitteln.

Die Gewinnung einwandfreien Sauerfutters ist in jedem Behälter, der völlig dicht ist und außerdem luftdicht verschlossen werden kann, möglich. Heute kommt eigentlich nur noch die sog. Kaltvergärung in Frage, bei der durch ein sofortiges Festtreten eine stärkere Erwärmung des Futterstockes vermieden wird. Nach dem heutigen Stand der Silotechnik können sämtliche Futterpflanzen mit Erfolg eingesäuert werden. Am leichtesten ist der Silomais einzusäuern, der aber rechtzeitig beim Uebergang von der Milch- zur Glasreife geschnitten werden muß. Sonnenblumen sind vor Beginn der Blüte zu schneiden. Da sie weniger schmackhaft sind, baut man sie am besten im Gemisch mit anderen Futterpflanzen an. Dasselbe gilt für Lupinen, die in sehr jungem Zustand, wenn der Gehalt an Bitterstoffen noch nicht so groß ist, im Gemisch mit anderen Pflanzen eingesäuert werden können. Hülsenfruchtgemenge, Pferdebohnen usw. werden eingesäuert, wenn die Schoten ausgebildet sind. Die Haltbarmachung von Kartoffeln bietet im gedämpften Zustand keinerlei Schwierigkeiten.

Bei der Einsäuerung von Futterpflanzen denke man immer daran, diese genau so zu gestalten, wie die Haltbarmachung von Sauerkraut, Gurken usw. im Haushalt erfolgt. Es wird keiner Hausfrau einfallen, zum Einmachen derartiger Nahrungsmittel etwa einen Topf zu verwenden, der undicht ist, so daß Flüssigkeit abfließen und Luft hereindringen kann. Am günstigsten ist es, wenn der Wassergehalt der einzusäuernden Futterpflanzen 70—75% beträgt. Da die meisten Pflanzen, vor allem die eiweißreichen, jedoch mehr Wasser enthalten, wird es in vielen Fällen zweckmäßig sein, sie leicht abwelken zu lassen. Sehr sperriges Futter ist vor der Einfüllung in den Silobehälter zu zerkleinern. Man erreicht dadurch eine bessere Lagerung, ferner können die Pflanzensäfte heraustreten, wodurch eine günstige Entwicklung der die Säuerung des Futters verursachenden Milchsäurebakterien gegeben ist. Die Füllung der Silos kann von Hand erfolgen. Nur bei sehr großen Behältern sind maschinelle Einrichtungen zweckmäßig. Von großer Wichtigkeit ist das sofortige Festtreten des Futters. Man richte das Augenmerk insbesondere auf die Ränder, wo das Futter besonders leicht schimmelt. Das Vorhandensein einer Preßvorrichtung, das früher vielfach als Voraussetzung für eine gute Sauerfutterbereitung hingestellt wurde, ist nicht unbedingt notwendig. Das Festtreten des Futters hat die Aufgabe, die Luft restlos zu verdrängen. Dadurch wird eine stärkere Erwärmung des Futterstockes verhindert, die Entwicklung der günstigen Milchsäurebakterien gefördert und die der schädlichen Essig- und Buttersäurebakterien unterbunden. Die Temperatur im Futterstock darf im allgemeinen nicht über 35° C hinausgehen. Vielfach wird der Fehler gemacht, das Futter mit Spreu zu vermengen, in der Annahme, daß dadurch das Aufsaugen des Pflanzensaftes möglich wird. Diese Maßnahme hat jedoch nur zur Folge, daß das Herausschaffen der Luft erschwert wird. Kartoffeln sind vor dem Einbringen in die Behälter zu dämpfen: sie werden festgestampft. Infolge der dichten Lagerung sind die eingesäuerten Kartoffeln jahrelang haltbar. In der letzten Zeit sind gute Erfolge mit gewissen Zusätzen zu einzusäuerndem Futter gemacht worden. So hat man, da die Milchsäurebakterien zuckerhaltige Pflanzensäfte besonders lieben, ½% Zucker oder 1% Melasse mit Erfolg zugesetzt. Bei eiweißreichen Schmetterlingsblütlern, die, wie bereits erwähnt, schwierig einzusäuern sind, sind günstige Erfahrungen mit dem Zusatz von Mineralsäuren, vor allem von Salzsäure und Phosphorsäure, gemacht worden. Man bezeichnet dieses Verfahren als „Ansäuerung". Diese hat die Aufgabe, die Milchsäuregärung bei eiweißreichem Futter zu fördern.

Nach der Füllung des Silos muß dieser völlig luftdicht abgeschlossen werden, am besten durch eine Lehmschicht von 20 cm, die immer feucht gehalten werden muß, um die Bildung von Rissen zu verhüten. Bei der Oeffnung der Futterbehälter ist darauf zu achten, daß täglich mindestens eine Schicht von 10 cm entnommen wird. Nach der Futterentnahme ist sofort wieder abzudecken. Gutes Sauerfutter soll einen angenehmen, schwach sauren Geruch und Geschmack aufweisen. Es ist für sämtliche Tiere bekömmlich und kann ohne jeden Nachteil verfüttert werden.

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

Landwirtschaftliche Winterschule

mit deutscher Unterrichtssprache Schroda
(W. I. R. Szkoła Rolnicza z jęz. wykł. niem.)

Der Unterricht beginnt am 5. November d. J.

Es werden Landwirtssöhne angenommen im Alter von 17 bis 24 Jahre. Das Schulgeld für einen Kursus beträgt 25 zł. Quartier und Beköstigung in der Stadt 45—60 zł, im Schulinternat 30 zł. Anmeldungen werden bis 20. Oktober angenommen.

Vereinskalender

Bezirk Posen I.

Sprechstunden: Posen: Jeden Freitag vorm. in der Geschäftsstelle, ul. Piekary 16/17. **Wreschen:** Donnerstag, 24. 9., um 10,15 Uhr im Hotel Haenisch. **Schrimm:** Montag, 28. 9., um 9 Uhr im Zentralhotel.

Versammlungen: Ortsgruppe Ostrowieczno: Sonntag, 27. 9., vorm. 9 Uhr bei John, Nowieczek. Vortrag: 1. „Anbau, Pflege und Vermehrung der Tomaten", 2. „Die Zerstörungsarbeit der Schimmelpilze und ihre Bekämpfung beim Obst". Anschl. findet eine Herbstflurschau statt, wozu alle Mitglieder eingeladen sind. **Ortsgruppe Tarnowo:** Donnerstag, 1. 10., um 5 Uhr bei Fengler. Vortrag: Herr Styra-Posen. Thema wird im nächsten Zentralwochenblatt bekanntgegeben.

Ortsgruppe Zlotnik und Morasko. **Versammlung** 20. 9. um 8 Uhr bei Schmalz, Suchylas. Vortrag: Administrator Neeß über „Vorbereitung des Saatbeetes“. Die jugendlichen Mitglieder sind vor allen Dingen dazu geladen.

Bezirk Posen II.

Sprechstunden: Posen: Jeden Mittwoch vorm. in der Geschäftsstelle, Piekary 16/17. **Neutomischel:** Die Zweiggeschäftsstelle, ul. Poznańska 4, ist im Monat September jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag geöffnet. Der Geschäftsführer ist jeden Donnerstag anwesend. **Bentschen:** Freitag, 18. 9., bei Frau Trojanowski. **Zirke:** Montag, 21. 9., bei Frl. Heinzel. **Birnbaum:** Dienstag, 22. 9., bei Herrn Weigelt. **Pinne:** Freitag, 25. 9., bei Bisanz.

Ortsgruppe Pachy: Sommervergnügen Sonntag, 20. 9., bei Berthold Lehmann, Lewiczynek. Beginn um 4 Uhr. Kaffeetafel um 5 Uhr. Alle Mitglieder und deren Angehörige sind hierzu eingeladen. **Ortsgruppe Pinne:** Versammlung Freitag, 25. 9., um 10 Uhr bei Bisanz. Näheres wird noch bekanntgegeben.

Frauenversammlungen siehe Seite 634.

Bezirk Bromberg.

Versammlungen: Ortsgruppe Ciele: 20. 9., um 5 Uhr bei Weber, Lipniki. Vortrag Dr. Adamy, Schubin: „Was muß der Tierbesitzer vom Tierhandel und den hauptsächlichsten Krankheiten seiner Haustiere wissen?“ Anschl. Sitzung der Krankenheilhilfe, zu welcher jeder Arbeitgeber zu erscheinen hat. **Kreisgruppe Bromberg:** 24. 9., um 2 Uhr im Zivilkasino, Bromberg. Vortrag Herr Styra, Posen über: „Der Bauer in unserer Zeit“. Alle Mitglieder der Ortsgruppen des Kreises werden zu dieser Sitzung erwartet

Bezirk Gnesen.

Sprechstunden: Wongrowitz: Jeden Donnerstag nach dem 1. und nach dem 15. jeden Monats ab 9 Uhr im Ein- und Verkaufsverein.

Ortsgruppe Owieschön: Versammlung Donnerstag, 17. 9., um 4 Uhr im Gasthaus Owieschön. Vortrag: Ing. agr. Karzel-Posen über „Herbstbestellung“. Um zahlreiches Erscheinen wird gebeten. Die Mitgliedskarten sind mitzubringen.

Bezirk Lissa.

Sprechstunden: Wollstein: 18. 9. und 2. 10. **Rawitsch:** 25. 9. und 9. 10.

Ortsgruppe Wulsch: Versammlung am 27. 9., um 16½ Uhr bei Langner. Vortrag Herr Bachr-Posen über „Wirtschaftliche Tagesfragen“. Geschäftliches.

Wir machen unsere Mitglieder, welche in der 10-Kilometer-Zone wohnen, darauf aufmerksam, daß vom 18. bis 20. 9. in Fraustadt ein Reit- und Fahrturnier stattfindet. An demselben nehmen bekannte Turnierreiter teil, welche auch im Ausland erfolgreich waren.

Wir bitten um umgehende Zahlung der noch ausstehenden Hilfsfondsbeiträge.

Wiesenbesichtigungen im Kreise Wollstein. Am 29. September um 13½ Uhr, Treffpunkt Gutshof Nelke bei Wollstein; um 16½ Uhr Besichtigung der Futteranbauversuche bei H. Gladies-Nettlinek. Am 30. September, vorm. 9 Uhr, Treffpunkt Gasthaus Jaromierz. Am 1. Oktober, vorm. 9 Uhr, Treffpunkt Gasthaus Friedenberger-Jablonne.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstunden: Kempen: Dienstag, 22. 9., im Schützenhaus. **Kobylin:** Donnerstag, 24. 9., bei Taubner. **Koschmin:** Montag, 28. 9., bei Gluch von ½8—9 Uhr. **Krotoschin:** Freitag, 18. 9. und 2. 10., bei Pachale.

Versammlungen: Ortsgruppe Raschkow: Sonnabend, 19. 9., abends 7 Uhr bei Morawski, Raschkow. Vortrag von Herrn Koenigk, Ostrów. **Ortsgruppe Guminitz:** Sonntag, 20. 9., um 3½ Uhr bei Weigelt, Guminitz. Vortrag Herr Wiese, Kröben. **Ortsgruppe Bieganin:** Sonnabend, 26. 9., um 6½ Uhr bei Duczmal, Bieganin, mit Frauen. **Ortsgruppe Kalisztowice:** Sonntag, 27. 9., um 4 Uhr bei Bunk, Retince, mit Frauen. Anschl. Erntefestfeier. In den letzten beiden Versammlungen spricht Landschaftsgärtner Hornschuh-Gostyn über: „Obst- und Gartenbau“. **Ortsgruppe Honig:** Sonntag, 27. 9., um 3 Uhr bei Lizak, Honig, Erntefestfeier, verbunden mit Lieder-, Gedichts- und sonstigen Vorführungen. Anschließend Tanz. Die Mitglieder der Nachbarvereine sind hierzu frdl. eingeladen. **Wiesen- und Futterpflanzenschauen,** abgehalten von Kulturbaumeister Plate, finden statt: **Ortsgruppe Adelnau:** Dienstag, 22. 9. Treffpunkt vorm. 10 Uhr am Gasthaus Mielicki, Przerwa, um 2 Uhr in Boników, Treffpunkt bei Bautor. **Ortsgruppe Grandorf:** Mittwoch, 23. 9. Treffpunkt morgens 8 Uhr bei Schwan. **Ortsgruppe Suschen:** Mittwoch, 23. 9. Treffpunkt um 1 Uhr bei Gonschorek; 24. 9. in Kotzine, Treffpunkt bei Gottlieb Bunk. **Ortsgruppe Honig:** Donnerstag, 24. 9., um 1 Uhr bei Przybilla. In Kuźnica am Freitag, 25. 9., um 9 Uhr bei Gohla. **Ortsgruppe Raschkow:** Sonnabend, 26. 9. Treffpunkt morgens 7 Uhr am Gasthaus Przybislawice.

Bezirk Wirsitz.

Sitzungen der Ortsgruppen: Lindenwald: Donnerstag, 17. 9., um 3 Uhr bei Wiśniewski. **Rosmin:** Freitag, 18. 9., um 4½ Uhr bei Brummund. **Ludwikowo:** Sonnabend, 19. 9., um 2 Uhr bei Müller. **Weißenhöhe:** Sonntag, 20. 9., um 4 Uhr bei Oehlke. In obigen Sitzungen spricht Dipl.-Landw. Chudzinski zum Thema Herbstbestellung. Zu allen Sitzungen wird zahlreiches Erscheinen erwartet, insbesondere aber ist unsere Jugend über 18 Jahre zu den Sitzungen herzlichst eingeladen.

Sprechtage: Lobsens: Freitag, 18. 9., von 12—2½ Uhr bei Krainick. **Nakel:** Freitag, 25. 9., von 11½—3 Uhr bei Heller. **Wissek.** Sonnabend, 26. 9., von 3—6 Uhr bei Schmidt.

Bemerkung: Am Dienstag, 22. 9., findet in Wirsitz ein Remontemarkt statt. Beginn 10 Uhr auf dem Viehmarkt.

Bezirk Rogasen.

Sprechstunden. Kolmar: Jeden Donnerstag bei Pieper. **Rogasen,** Freitag, 18. 9. und 25. 9.

Versammlungen: Ortsgruppe Czarnikau: Sonnabend, 19. 9. um 6½ Uhr bei Just, Vortrag und Geschäftliches. **Ortsgruppe Sarben Fitzerie:** Sonntag, 20. 9. um 2 Uhr im Gasthause Marunowo, zweite **Generalversammlung.** 1. Bericht. 2. Beschlußfassung über einen Antrag und die nächste Veranstaltung. 3. Vortrag. 4. Verschiedenes.

Recht und Steuern

Klassifizierung der Böden zum Zwecke der Neuveranlagung der Grundsteuer.

I. Die Ausführungsverordnung vom 12. 7. 1935 zu dem Gesetz vom 26. 3. 1935 über die Klassifizierung der Böden für die Grundsteuer, welche das Klassifikationsverfahren regelte, ist durch eine neue Verordnung vom 20. 6. 1936 (Dz. Ust. Poz. 453) ersetzt worden. Die Änderungen sind nicht bedeutend.

II. Der Grundsteuerpflichtige hat in dem Klassifikations- und Berufungsverfahren folgende Rechte:

1) bei den Amtshandlungen des Klassifikators und des Landmessers dabei zu sein und diesen gegenüber im Zusammenhang mit ihren Amtshandlungen unmittelbar, und zwar mündlich oder schriftlich, seine Bemerkungen zu machen, Erläuterungen zu geben, Anträge zu stellen oder Beweise vorzulegen;

2) gegen die Feststellungen des Klassifikators innerhalb von 14 Tagen nach erfolgter Niederschrift des Protokolls über die Amtshandlungen des Klassifikators bei der Kreisklassifikationskommission einen Vorbehalt zum Ausdruck zu bringen;

3) entweder mündlich (zum Protokoll des Klassifikators) oder schriftlich, und zwar innerhalb der zu 2) genannten Frist, den Wunsch auszudrücken, vor der Kreisklassifikationskommission mündlich Ausführungen machen zu wollen. Die Kommission muß in diesem Falle den Antragsteller wenigstens 7 Tage vorher laden;

4) die Anhörung von Zeugen und Sachverständigen zu beantragen. Die Kosten trägt der Antragsteller. Als Sachverständige kommen nur Klassifikatoren, ferner Professoren, welche Spezialisten (der Bodenkunde) sind, und schließlich Personen in Frage, welche in einer von der Wojewodschaftsklassifikationskommission mit der Landwirtschaftskammer vereinbarten Liste von Sachverständigen genannt sind;

5) die von der Kreisklassifikationskommission auf Grund des Gutachtens des Klassifikators getroffene Klassifikationsentscheidung beim Schulzen einzusehen. Der Schulze legt die Entscheidung durch 14 Tage aus und benachrichtigt hiervon alle Besitzer;

6) gegen die Klassifikationsentscheidung bei der Wojewodschafts-Klassifikationskommission durch Vermittlung der Kreisklassifikationskommission Berufung einzulegen. Die Berufungsfrist beträgt 30 Tage und beginnt von dem Tage an zu laufen, der auf den letzten Tag der zu 5) genannten 14-tägigen Frist folgt. Hat der Vorsitzende der Kreisklassifikationskommission gegen die Klassifikationsentscheidung Widerspruch erhoben, so kann der Grundsteuerpflichtige innerhalb der für die Einlegung von Berufungen vorgesehenen Frist (siehe oben), seine Bemerkungen hierzu zu Händen der Wojewodschaftsklassifikationskommission machen;

7) in der Berufung den Wunsch auszudrücken, vor der Wojewodschaftsklassifikationskommission mündliche Ausführungen machen zu wollen. Auch hier muß die Ladung des Steuerpflichtigen spätestens 7 Tage vor der Sitzung der Kommission erfolgen;

8) von der Kreisklassifikationskommission innerhalb der Berufungsfrist mündliche Informationen über die Grundlagen der erfolgten Klassifikation zu verlangen und in den Klassifikationsplan Einsicht zu nehmen (das Klassifikationsgutachten

des Klassifikators setzt sich aus dem Protokoll und dem Klassifikationsplan zusammen);

9) die Kreisklassifikationskommission um die Erteilung der Begründung der Klassifikationsentscheidung schriftlich zu ersuchen. Dieses Gesuch hemmt bis zur Erteilung der Begründung den Lauf der Berufungsfrist;

10) innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt einer Benachrichtigung über die Entscheidung der Berufung durch die Kreisklassifikationskommission die Überweisung der Berufung an die Wojewodschaftsklassifikationskommission schriftlich zu verlangen, wenn die Kreisklassifikationskommission der Berufung nur teilweise stattgegeben hat. (Der Kreisklassifikationskommission steht das Recht zu, der Berufung stattzugeben, wenn sie auf Grund der Berufung zu der Überzeugung gelangt, daß ihre eigene Entscheidung einer Änderung zugunsten des Steuerpflichtigen bedarf);

11) gegen einen Beschluß der Kreisklassifikationskommission, durch den die Berufung als verspätet eingelegt zurückgewiesen wurde, innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt dieses Beschlusses durch Vermittlung der Kreisklassifikationskommission bei der Wojewodschaftsklassifikationskommission Beschwerde zu erheben.

Welage, Volkswirtschaftliche Abteilung.

Bekanntmachungen

Neue Bestimmungen betreffend Arbeitssicherheit und Arbeitshygiene in Land- und Forstwirtschaftlichen Betrieben und mit solchen verbundenen Nebenbetrieben.

Mit Wirkung vom 1. Oktober 1936 tritt eine Verordnung des Innen-, Arbeits- und Landwirtschaftsministers vom 9. März 1931 (Dz. U. R. P. Nr. 44, Poz. 390 und Nr. 94 von 1935, Poz. 612) betreffend „Arbeitssicherheit und Arbeitshygiene" in Kraft; sie umfaßt in den Wojewodschaften Posen und Pommerellen alle Landwirtschaften ohne Unterschied auf ihre Größe, sofern nur auf diesen Arbeiter gegen Lohn beschäftigt werden. Danach haben alle land- und forstwirtschaftlichen Betriebe sowie die mit diesen verbundenen Nebenanstalten, die nicht überwiegend gewerblicher oder kaufmännischer Natur sind, Maßnahmen zu treffen, die ihren Arbeitern bei Ausübung der Arbeit hinreichenden Schutz vor Gefahren und weitgehende Sorge für ihre Gesundheit zu bieten geeignet sind. Hierzu gehört die Instandhaltung von Maschinen und technischen Einrichtungen in einem die Gefahrverhütung und die Sorge für die Gesundheit gewährleistenden Zustande. Die hierzu erforderlichen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen können von den Besitzern selbst bzw. ihren Arbeitern oder von den ländlichen Handwerkern hergestellt und angebracht werden. Dies gilt jedoch nur für Maschinen und technische Einrichtungen, die vor dem 1. Oktober 1937 (!) angeschafft sind bzw. noch angeschafft werden. Nach diesem Termin angeschaffte maschinelle Anlagen und technische Einrichtungen müssen die vorgeschriebenen notwendigen gefahrverhindernden Schutzvorrichtungen haben.

Das Aufbewahren und der Transport spitzer und scharfer Werkzeuge zur und von der Arbeitsstelle ist so zu gestalten, daß hierdurch weitestgehende Sicherheit vor entstehenden Gefahren geboten wird. Auf Gutshöfen oder unmittelbar in der Nähe des Arbeitsplatzes und in Gebäuden oder Gebäudeteilen befindliche Oeffnungen, Vertiefungen, Uebergänge, Treppen (Stiegen), Brunnen, tiefe Wasserbehälter u. dgl., müssen entsprechend dem Zweck ihrer Bestimmung und den örtlichen Verhältnissen angepaßt so gesichert werden, daß Unglücksfälle vermieden werden. Besonders gefahrvolle oder gesundheitsschädliche Arbeiten müssen nur von hierzu entsprechend ausgebildeten nicht jugendlichen Kräften ausgeführt werden. Diese sind vorher über die Art und Weise der auszuführenden Arbeit zu belehren und auf die ihnen drohenden Gefahren aufmerksam zu machen.

In weiterverarbeitenden Betrieben, die mit der Forst- und Landwirtschaft zusammenhängen, sind die Räume, in denen ständig gearbeitet wird, ausreichend geräumig, entsprechend beleuchtet, geheizt und gelüftet zu halten. Brunnen, aus denen Trinkwasser oder Wasser zum Zubereiten von Speisen gewonnen wird, sind vor Verunreinigungen entsprechend zu sichern. Bei Verabreichung von fertigen Speisen an die Arbeiter, sowie bei der Zubereitung derselben, ist für die größte Sauberkeit zu sorgen. Auf jedem Gutshofe müssen entsprechend der Anzahl der ständig beschäftigten Personen Aborte vorhanden sein, die stets sauber gehalten werden müssen.

Landwirtschaftliche Geräte müssen bezüglich ihrer Benutzung und Verwahrung so beschaffen sein, daß sie keine Gefahrenquelle in sich bergen. Desgleichen sind bei der Betreuung und Pflege des landwirtschaftlichen Viehes Maßnahmen zu treffen, die für die in Betracht kommenden Arbeiter Schutz und Sicherheit gewährleisten. Bezüglich des Gerätes und des Viehs können noch Einzelbestimmungen erlassen werden. Schließlich müssen die Aufenthalts- und Wohnräume des Gesindes sowie die Umgebung derselben den dem Schutz der Gesundheit dienenden Vorschriften genügen.

Strafbestimmungen:

Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen werden mit 6 Wochen Haft, oder Geldstrafe bis zu 3000 zł, oder mit beiden Strafen bestraft. **Welage**, Volkswirtschaftliche Abteilung.

Kreisverein der Pferdezüchter in Wollstein.

Am 19. September findet um 9 Uhr vorm. auf dem städtischen Viehmarkt in Wollstein eine Schau der Nachzucht von Stuten, die in das Stutbuch des Pferdezüchter-Kreisvereins eingetragen sind, statt. Gleichzeitig werden neue Stuten ins Zuchtbuch eingetragen. Landwirte, die Mitglieder dieses Vereins werden wollen, werden auf obiges aufmerksam gemacht.

Nach der Schau findet um 11 Uhr vorm. im Saale der Landwirtschaftsschule eine Generalversammlung des Kreisvereins der Pferdezüchter statt, zu der alle Mitglieder und alle interessierten Landwirte eingeladen werden.

Auf der Tagesordnung steht Ergänzung des Vorstandes und Ankauf der ausgeschiedenen Militärstuten.

Außerdem wird bekanntgegeben, daß am 27. 10. um 10.30 Uhr auf dem Marktplatz in Wollstein die Körung privater Hengste stattfindet.

Wolhynischer Hopfenverein in Dubno.

Die Hopfenernte in Wolhynien wurde am 5. September d. J. beendet und beträgt zirka 30—30 000 Zentner.

Mit Rücksicht auf die Ungewißheit über die Menge der Welthopfenernte und Pressenachrichten aus dem Auslande über Mangel an auserlesenen Qualitäten, war der Hopfenhandel in der vergangenen Woche bemüht, bessere Gattungen von sehr guter und guter Beschaffenheit aufzukaufen. Es wurden auch Hopfenproben nach dem Ausland verschickt, und angefragt, welche Menge und Qualitäten für eine Transaktion in Frage kämen. Bevor nicht der Exportpreis geklärt wird, kann man mit einer größeren Nachfrage im Lande nicht rechnen.

Grundsätzlich ist anzunehmen, daß der Saisonhandel noch nicht begonnen hat.

Preise bei den Anbauern vom 7. 9. 1936:

für auserlesene Sorten	100—140 zł für 1 Ztr. (50 kg)
für gute Sorten........	80—100 zł für 1 Ztr.
für mittlere Sorten.....	60— 80 zł für 1 Ztr.
für schlechtere Sorten ..	40— 60 zł für 1 Ztr.

Eine Versammlung des Vereins der Hopfenanbauer in Neutomischel

fand am 27. August d. J. statt. Es wurde beschlossen, daß die diesjährige Hopfenschau und der Hopfenmarkt am 24. September in Neutomischel stattfinden soll. Am 22. September zwischen 3—4 Uhr nachm. erfolgt die Abgabe des Hopfens in sauberen Säcken. Am folgenden Vormittag (23. 9.) findet eine fachmännische Begutachtung des Hopfens durch eine Kommission statt die sich aus folgenden Herren zusammensetzt: Direktor Perek, Vertreter der Landwirtschaftskammer Ing. Starzynski, Ing. Zaleski, Brauereibesitzer Pflaum, sowie der Landwirt Ulrich-Friedenshorst. Die Abnahmekommission wird sich aus den Herren Lehmann und Kirschke zusammensetzen.

Die einzelnen Aussteller können mehrere Ballen Hopfen ausstellen, sofern die Ballen verschiedene Sorten Hopfen enthalten. Diese werden von der Kommission besonders begutachtet, jedoch erhält jeder Aussteller nur einen Preis. Alle Ausstellungsgegenstände werden prämiiert, um den Ausstellern für all ihre Mühe eine kleine Entschädigung zu gewähren.

Vor Schluß der Versammlung machte der Herr Starost Skoczeń einige Ausführungen von der Hopfenkonferenz in Warschau und machte den Vorschlag, der Hopfenschau auch eine Korbweide-Ausstellung anzugliedern, weil man dadurch mehr Interessierte heranziehen und eine gute Reklame für das hiesige Hopfenanbaugebiet erreichen würde. Der Vorsitzende, Herr Dir. Perek, dankte dem Herrn Starosten für die trefflichen Ausführungen und schloß um 11,30 Uhr die Sitzung.

Allerlei Wissenswertes

Wie verwerte ich das diesjährige Herbstfutter?

Eine erfreuliche Nebenerscheinung des diesjährigen regenreichen Sommers ist das allgemein gute Futterwachstum der Futterschläge, sei es auf Wiesen und Weiden oder auf Klee-, Luzerne- und ganz besonders auf Zwischenfruchtschlägen. Es besteht daher die Gefahr, daß die nutzbringende Verwertung dieses unerwarteten Futtersegens manchen Betrieben Schwierigkeiten macht.

Für die Haltbarmachung von allem nicht grün vom Felde weg zu verwertenden Grünfutter stehen uns bekanntlich zwei Möglichkeiten offen, und zwar: Gärfutterbereitung und Heuwerbung. Zunächst die Gärfutterbereitung. Grundlage für die Gewinnung eines einwandfreien Gärfutters ist das Vorhandensein eines einwandfreien Gärfutterbehälters. Eine behelfsmäßige Einsäuerung in Erdgruben, Strohbehältern usw. ist um so mehr zum Mißerfolg verurteilt, je eiweißreicher das einzusäuernde

Pflanzenmaterial, je kleiner ihre Menge und je weniger Sorgfalt bei der Einsäuerung als solcher (Festlagerung usw.) und insbesondere auch bei der Abdeckung angewandt wurde. Die Umstellung unserer Betriebe auf wirtschaftseigenes Futter erfordert aber, daß wir auch die technischen Vorbedingungen für eine ordnungsgemäße Verwertung unserer wirtschaftseigenen Futtermittel schaffen, und dazu sind die Gärfutterbehälter unentbehrlich. Wenn die Baumaterialien herangeschafft und auch die notwendigen Erdausschachtungen vorgenommen sind, dauert die Errichtung des Behälters als solchen nur verhältnismäßig kurze Zeit. Für einen Betonbehälter ist es sogar Voraussetzung, daß er im Rohbau innerhalb eines Tages hergestellt wird; Arbeitsunterbrechungen ergeben andernfalls Fugen, die Gefahrenpunkte für die Dichtigkeit des Behälters bilden. Die Welage hat Richtlinien für den Bau von Futterbehältern ausgearbeitet, die gegen eine mäßige Gebühr von Mitgliedern bezogen werden können. Denn nur vorschriftsmäßig gebaute Behälter geben eine Gewähr für ihre Haltbarkeit.

Die Bodentrocknung der blatt- und saftreichen Zwischenfruchtpflanzen ist im Spätherbst, ganz besonders bei der diesjährigen unbeständigen Witterung, schwierig. Von den verschiedenen Trockengerüsten können nur solche zur Anwendung kommen, die uns die größte Sicherheit für das Gelingen der Trocknung geben, und das vermag in erster Linie nur der Schwedenreuter und evtl. eine vorschriftsmäßig gebaute und bepackte Hütte. Der Schwedenreuter ermöglicht die Aufreuterung völlig grünen, selbst nassen Futters und ist damit das gegebene Gerüst für die Spättrocknung. Darüber hinaus hat er noch den Vorteil, daß er am billigsten und schnellsten in der Herstellung ist, so daß seiner Anwendung bei der Haltbarmachung des Herbstfutters neben den Gärfutterbehältern allergrößte Bedeutung zukommt. Auskunft über die Herstellung der einzelnen Gerüste gibt die W. L. G.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 14. September 1936

Bank Polski-Akt. (100 zł) zł 102.00
4% Konvertierungspfandbr. der Pos. Landsch. 38.00%
4½% Zlotypfandbr. der Pos. Landsch. Ser. L. 42.00%
4½% umgest. Gold-Zloty-Pfandbriefe der Posener Landschaft (früher 4½% amortisierbare Golddollarpfandbriefe 1 Dollar zu zł 8.90 .... 42.50%
4% Dollarprämienanl. Ser. III (Stck. zu 5 $) .. 46.00
5% staatl. Konv.-Anleihe 49.00%

Kurse an der Warschauer Börse vom 14. September 1936

5% staatl. Konv.-Anleihe —.—%
100 deutsche Mark ..... zł 213.45
100 franz. Frank. .... zł 34.98
100 österr. Schilling ...... —.—
100 schw. Franken = zł 173.10
100 holl. Guld. = .. zł 360.60
100 tschech. Kronen ... zł 21.96
1 Dollar = ... zł 5.31¼
1 Pfd. Sterling = ... zł 26.92

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft

Notwendige Betrachtungen über die Beschaffung von Eiweißfuttermitteln für die kommende Stallfütterung.

Bei der allgemein günstigen, diesjährigen Ernte wirtschaftseigener Futtermittel ist während der Sommermonate der Zukauf hocheiweißhaltiger Handelsfuttermittel gar nicht oder nur in sehr geringem Umfange nötig gewesen, so daß von Wenigen bemerkt wurde, daß die besten Eiweißträger, wie Erdnußkuchen, Sojaschrot und hochprozentiges Sonnenblumenmehl aus dem Verkauf verschwunden sind, weil die Oelsaaten hierfür nicht mehr importiert werden bzw. in den letzten Wochen nicht mehr hereingekommen sind. Ob überhaupt und in welchem Umfange in Zukunft diese Oelsaaten wieder hereinkommen und die Oelkuchen davon in der kommenden Stallfuttersaison in Betracht gezogen werden können, läßt sich heute noch nicht übersehen. Richtig dürfte es demnach sein, sich damit abzufinden, daß wir nur mit **Leinkuchen, Rapskuchen, etwas niedrigprozentigerem Sonnenblumenkuchen und bescheidenen Mengen Kokoskuchen und Palmkernkuchen** zu rechnen haben.

Zu der Erwägung, ob die jetzigen Preise zur Eindeckung des Bedarfes für einen längeren Zeitraum auszunutzen wären, muß bemerkt werden, daß zu Beginn des laufenden Wirtschaftsjahres **Leinkuchen ca.** zł 17.— **und Rapskuchen ca.** zł **13.—** kosteten, und jetzt Anfang September 1936 zł 18.50 bzw. zł 14.50 dafür bezahlt werden müssen.

Die Oelsaaten, die für die Herstellung dieser Kuchen dienen, haben eben eine ganz andere Preisentwickelung angenommen als man bei der Ernte kalkulierte, insofern, als die Saaten und die Kuchen gute Exportmöglichkeiten bieten. Da unsere eigenen Oelsaaten noch nie zur Deckung des Inlandsölbedarfs gereicht haben und die Einfuhr ausländischer Saaten schwer durchzudrücken sein wird, wenigstens für nennenswerte Mengen, die auf die Preisbildung im Inlande einen Einfluß ausüben könnten, dürfte man zu der Ansicht neigen, daß auch bei eingeschränktem Verbrauch die augenblicklichen Notierungen für unsere einheimischen Oelkuchen selbst bei etwas stärkeren Ablieferungen der Saaten an die Fabriken keine oder wenigstens nicht eine wesentliche Abschwächung erfahren dürften, weil auch der eigentliche Bedarf und somit die verstärkte allgemeine Nachfrage noch gar nicht eingesetzt haben.

Außer der Betrachtung über die Preisentwickelung ist es aber auch erforderlich, bei der Notwendigkeit den Bedarf an Eiweißfutter aus den Inlandserzeugnissen zu decken, nicht nur den Wert unserer einheimischen Handelseiweißfuttermittel zu beleuchten, sondern auch auf die Praxis in der Verfütterungsweise hinzuweisen.

Rapskuchen sind eigentlich ein uraltes Kraftfuttermittel, das nur durch die Einfuhr ausländischer Oelsaaten und Kuchen in den letzten Jahrzehnten Vernachlässigung gefunden hat. Rapskuchen sind nach Kellner-Fingerling ein eiweißreiches, gut verdauliches Futtermittel mit einem durchschnittlichen Gehalt an verdaulichem Eiweiß von 23% und einem Stärkewert von 61%. Leider stehen der uneingeschränkten Verfütterung von Rapskuchen insofern Hindernisse im Wege, als dieses Futtermittel, wenn es mit Wasser in Berührung kommt, in mehr oder weniger starkem Grade ätherisches Senföl bildet. Dieses Senföl übt einen Reiz auf die Schleimhäute der Verdauungswege aus und kann erhebliche Gesundheitsstörungen hervorrufen, wenn Rapskuchen in zu großer Menge verfüttert werden. Es empfiehlt sich, den Gehalt der Kuchen an ätherischem Senföl vor der Verfütterung dadurch zu ermitteln, daß man eine Probe mit warmem Wasser anrührt und die Stärke des auftretenden Senfgeruches feststellt.

Rapskuchen sollten deswegen stets trocken verfüttert werden. Anfangs verabreicht man eben kleinere Mengen in allmählicher Steigerung etwa pro Milchkuh und Tag nur 0.5 kg bis zu 1.25 kg. Sollen indessen größere Mengen verfüttert werden, so empfiehlt es sich, die zerkleinerten Kuchen oder Mehl in heißem Wasser einzuweichen, einige Zeit stehen zu lassen, gut umzurühren und dann kurz aufzukochen. Man erreicht durch dieses Verfahren ein Austreiben der Reste des flüchtigen Senföls und anderer flüchtiger Zersetzungsprodukte. Solcher Art zubereitete Rapskuchen können bis zu 2,5 kg verfüttert werden.

An **Mastvieh** können Rapskuchen in Mengen bis zu 2 kg pro Tag und Stück verabfolgt werden. **Jungvieh** soll nur wenig Rapskuchen erhalten, höchstens 0.125 kg.

Leinkuchen enthalten nach Kellner-Fingerling durchschnittlich 27% verdauliches Eiweiß und 72% Stärkewert. Leinkuchen sind infolge ihrer günstigen diätetischen Wirkung auf die Verdauung und damit auch auf das Wohlbefinden der Tiere ein sehr gutes, außerdem hochverdauliches und appetitanregendes Futtermittel, das allgemein so bekannt ist, daß darüber nichts gesagt zu werden braucht.

Bei **Einkauf von Leinkuchen bzw. -mehl** hat man lediglich darauf zu achten, daß unvermischte Ware geliefert wird und ist dementsprechend **auf die Einkaufsquelle Wert zu legen.**

Sonnenblumenkuchen sind die Rückstände der Sonnenblumenölgewinnung, das aus den allgemein bekannten Sonnenblumenkernen hergestellt wird. Die Kerne werden geschält und die in den Handel kommenden Kuchen mehr oder weniger mit feingemahlenen Schalenteilen vermischt, so daß beim Einkauf genau auf die Gehaltsgarantie geachtet werden muß. Bei der in den letzten Monaten immer geringer gewordenen Einfuhr ausländischer Sonnenblumenkerne wurde seitens der Fabriken das Oel bis auf das letzte herausgeholt und in immer größerem Umfange die schon erwähnten feingemahlenen Schalenteile zwischen die Kuchen gepreßt. Auf diese Weise kamen Sonnenblumenkuchen oder die Mehle davon mit Gehaltsgarantien von 26—28%, 34—36%, 40—42% und 42—44% Protein und Fett in den Handel. Die früheren ausländischen Sonnenblumenkuchen (rumänischer und russischer Herkunft) wurden gehandelt mit 48—52% und enthielten etwa 38% Rohprotein und 12% Fett. Bei den inländischen Sonnenblumenkuchen kommt größtenteils 42—44%ige Ware in Frage, wovon etwa 8—10% Fett sind und ca. 30% verdauliches Eiweiß nebst 68% Stärkewert. Sonnenblumenkuchen haben sich als ein sehr gutes, leicht verdauliches, gern genommenes Milchfutter erwiesen. Eine tägliche Gabe bis zu 2.5 kg pro Milchkuh und Tag hat allgemein günstige Wirkung auf den Fettgehalt der Milch ausgeübt, ohne die Beschaffenheit der eventuell gewonnenen Butter zu beeinflussen.

Kokoskuchen sind hergestellt aus dem Fruchtfleisch der Kokosnüsse und besitzen einen durchschnittlichen Gehalt von 18—24% Rohprotein und 8—10% Fett. Wir haben bisher 24—26% Protein und Fett garantiert, wovon ca. 16% verdauliches Eiweiß waren und ca. 76% Stärkewert. Normal beschaffene Kokoskuchen zeigen eine hellrötliche bis bräunliche Farbe, haben einen nußartigen Geruch und Geschmack und werden von allen Tiergattungen gern aufgenommen. Kokoskuchen werden hier hauptsächlich in extrahiertem Zustande, der Billigkeit wegen, gefüttert und sollen speziell auf den Fettgehalt der Milch wirken. Durch die Extraktion wird nur der Fettgehalt gedrückt, dagegen der Gehalt an Eiweiß eher etwas erhöht.

Palmkernkuchen sind die Rückstände von den aus geschälten Früchten einer Palmenart gewonnenen Oeles und gleichen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung, Verdaulichkeit und Verwendbarkeit den Kokoskuchen. Die Gehaltsgarantie schwankt zwischen 16—18% Rohprotein und 6—8% Fett. Wir garantieren 18—21% Protein und Fett bei ca. 13% verdaulichem Eiweiß und ca. 66% Stärkewert. Normale Palmkernkuchen besitzen eine weißgraue Farbe, in die dunkle Teile der schwarzen Schalenreste eingesprenkelt sind. Genau wie die Kokoskuchen, werden die Palmkernkuchen der Preiswürdigkeit halber lieber als Palmkernschrot

(Fortsetzung auf Seite 637)

Nr. 36. **Die Landfrau** 16. September 1936

(Haus- und Hofwirtschaft, Kleintierzucht, Gemüse- und Obstbau, Gesundheitspflege, Erziehungsfragen)

Wo die Weisheit wohnet einsam,
Nützt sie sich und dem Lande nicht,
Sie soll wohnen mit Nachbarn gemeinsam,
Um auszuhelfen, wo's gebricht.

Rückert.

Wie kann ich mir als Hausfrau das Kochen erleichtern?

(Schluß.)

Und nun zum Kochen selbst! Um unnütze Wege, Zeit und Kraft zu sparen, müssen alle Zutaten und das erforderliche Handwerkszeug beisammen sein, ehe man mit der eigentlichen Arbeit beginnt. Es ist viel über die zweckmäßige Anordnung der Möbel und Geräte in der Küche geschrieben und in Vorträgen gesagt worden. Ist nun wohl auch jede Küche auf dem Lande danach wirklich so praktisch, wie es nur ging, eingerichtet worden? Jede Leserin sollte sich doch noch einmal ihre Küche kritisch anschauen. Vielleicht lassen sich doch noch einige kleine Veränderungen vornehmen: sei es beispielsweise, daß man den Topfschrank näher zum Herd rückt oder daß das Regal mit den freistehenden Töpfen im Winter durch den Dorfhandwerker in einen einfachen Schrank umgearbeitet wird, der Wasserhahn einen Strahlenregler bekommt, damit das Wasser nicht so spritzt, und dergleichen mehr.

Geeignete Maschinen erleichtern natürlich sehr das Arbeiten. Nur sollte man sich vor dem Kauf genau überlegen, ob die Geldausgabe für die Maschine sich auch wirklich in dem betreffenden Betrieb bezahlt macht.

Grundrezepte

Tunken:

½ Liter Tunke für 4 Personen:
Helle Grundtunke: ½ Ltr. Flüssigkeit und 40 g Fett, 40 g Mehl.
Dunkle Grundtunke: ½ Ltr. Flüssigkeit und 40 g Fett, 60 g Mehl.
Bratentunke (mager): ½ Ltr. Flüssigkeit und 20 g Mehl.
Bratentunke (fett): ½ Ltr. Flüssigkeit und 10 g Kartoffelmehl.
Obsttunke: ½ Ltr. Flüssigkeit und 10 g Kartoffelmehl oder 10 g Gustin.
Milchtunke: ½ Ltr. Flüssigkeit und 10 g Kartoffelmehl, 1 bis 2 Eigelb.
Mayonnaise: 1 Eigelb, ⅛ Ltr. Oel, Essig usw., Mehlschwitze von 20 g Mehl und ¼ Ltr. Brühe.

Suppen:

Helle Grundsuppe: 1 Ltr. Flüssigkeit und 40 g Fett, 40 g Mehl.
Dunkle Grundsuppe: 1 Ltr. Flüssigkeit und 40 g Fett, 60 g Mehl.
Hülsenfruchtsuppe: 1 Ltr. Flüssigkeit und 150—200 g Erbsen, Bohnen oder Linsen.
Kartoffelsuppe: 1 Ltr. Flüssigkeit und 1 Pfd. Kartoffeln, 20 g Fett, 10 g Mehl.
Brotsuppe: 1 Ltr. Flüssigkeit und 80—100 g Brot.
Obstsuppen: 1 Ltr. Flüssigkeit und 1 Pfd. frisches Obst oder 100 bis 150 g getrocknetes Obst, zum Binden 20 g Kartoffelmehl oder 30 g Sago.
Suppeneinlagen für 1 Ltr. Flüssigkeit: 40 g von Nudeln, Sago, Grieß, Haferflocken, 50 g von Grünkern- und Hafermehl, Graupen, Grütze, Reis.

Gemüse:

Für 1 Person rechnet man im allgemeinen ½ Pfd. Gemüse, bis auf:
Stangenspargel, davon ½—¾ Pfd.
Grüne Erbsen, ohne Hülsen, davon ¼ Pfd.
Spinat, davon ¾ Pfd.
Sauerkraut, davon ⅓ Pfd.
Kohlgemüse, davon ¾ Pfd.
Büchsengemüse (für 2—3 Personen), davon 1 Pfd.
Für 1 kg Gemüse rechnet man 40 g Fett zum Dünsten;
für 1 kg Rot- oder Weißkohl rechnet man 60—80 g Schweineschmalz zum Dünsten.

Kartoffeln:

Für 1 Person rechnet man im allgemeinen ½—¾ Pfd.
Kartoffelbrei: 1 kg Kartoffeln, ⅛ Ltr. Milch, 40 g Fett.
Kartoffelteig: 1 kg gekochte Kartoffeln, 1—2 Eier, 60 g Mehl, zu verwenden zu Kartoffelklößen, Bällchen, Rand usw.
Rohe Klöße: ⅔ rohe geschälte Kartoffeln, ⅓ gekochte Kartoffeln.

Klöße:

Kartoffelklöße: siehe Kartoffelteig.
Grießklöße: ¼ Ltr. Milch, 80 g Grieß, 1 Ei, 20 g Butter.
Schwemmklöße: ¼ Ltr. Milch, ¼ Pfd. Mehl, 2—3 Eier.
Fleischklöße: siehe Grundrezept Hackbraten.

Nudeln:

Herstellen aus: ¼ Pfd. Mehl, 1 Ei, 1 Eßl. Wasser, Salz.

Fleisch:

Für 1 Person rechnet man im allgemeinen:
Fleisch mit Knochen: ⅓—½ Pfd.
Fleisch ohne Knochen: ¼—⅓ Pfd.
Schnitzelfleisch: ¼ Pfd.
Gehacktes: knapp ¼ Pfd.
Hackbraten: 1 Pfd. Fleisch (halb Rind, halb Schwein), 1—2 alte Semmeln oder gekochte Kartoffeln, 1—2 Eier.
Auf 1 Pfd. mageren Braten rechnet man 20 g Fett zum Braten,
auf 1 Pfd. fetten Braten rechnet man statt Fett ⅛ Ltr. kochendes Wasser.

Fisch:

Für 1 Person rechnet man im allgemeinen:
Als Vorgericht: ¼—⅓ Pfd.
Als Hauptgericht: ½—¾ Pfd.

Süße Speisen:

Für 4 Personen rechnet man 1 Ltr. Flüssigkeit.
Auf 1 Ltr. Flüssigkeit: 100 g Kartoffelmehl oder Sago.
Auf 1 Ltr. Flüssigkeit: 90 g Gustin.
Auf 1 Ltr. Flüssigkeit: 125 g Grieß.
Auf 1 Ltr. Flüssigkeit: Stärke und 125 g Schokolade oder 60 g Kakao.

Creme:

Gekochte Creme: 1 Ltr. Milch, 40—60 g Gustin, Eier nach Belieben.
Kalt angerührte Creme: je Person 1 Ei, 1 Blatt Gelatine, ein Eßlöffel Zucker.

Gelees:

Auf 1 Ltr. Flüssigkeit (ungestürzt): 10—20 Blatt Gelatine.
Auf 1 Ltr. Flüssigkeit (gestürzt): 12—15 Blatt Gelatine.

Kompott:

Für 4 Personen rechnet man im allgemeinen:
2 Pfd. frisches Obst, 200 g Zucker, ⅛ Ltr. Wasser, oder 1 Pfd. getrocknetes Obst, 200 g Zucker, 1 Ltr. Wasser.

Kuchenteige:

Hefeteig: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, ⅛—¼ Ltr. Milch, 60 g Fett; für süßen Hefeteig noch 80 g Zucker.
Backpulverteig: 1 Pfd. Mehl, ¼—½ Pfd. Butter, 200 g Zucker, 3—4 Eier, ⅛—¼ Ltr. Milch, 1 Backpulver.
Mürbeteig. 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 1 Ei; für süßen Mürbeteig noch ¼ Pfd. Zucker.
Eierkuchen: 1 Pfd. Mehl, ¾—1 Ltr. Milch, 4—6 Eier, 80 g Zucker.

Zur Pflaumenernte.

Die Auswahl, die wohlschmeckenden Früchte für den Winter einzumachen, ist groß. Abgesehen von dem bekannten und beliebten Einwecken bzw. Eindosen, seien hier noch zur Anregung gebracht:

1. Das Einmachen von Essigpflaumen: Man rechne auf je 1 Kilogramm Früchte ½ Kilogramm Zucker, einen knappen Liter Rotwein und ¼ Liter Essigwasser oder nur 1 Liter Essigwasser und an Gewürzen: Stangenzimt und Nelken. — Zunächst wird der Zucker in der gewählten Flüssigkeit klar gekocht, die Gewürze in Mullbeutelchen zugegeben und nach und nach die Pflaumen, die zuvor abgewaschen und — zum besseren Durchziehen — mit spitzem Hölzchen mehrfach durchstochen werden, langsam mitgekocht, bis sie leichte Risse zeigen. Dann fülle man sie in vorbereitete Gefäße; der Saft wird noch in sich etwas eingekocht, dann heiß über die Früchte gefüllt, und unter öfterem Umschütteln bis zum anderen Tag so belassen. Nun wird die abgegossene Lösung ganz dickflüssig eingekocht, heiß über die Früchte gegossen und erkaltet mit Rumpapier belegt und — damit die leichteren Pflaumen nicht hochsteigen — noch mit Kreuzhölzchen beschwert. Als Verschluß des Gefäßes „Einmachehaut" oder Schweineblase herübergebunden. — Die Essigpflaumen liefern winterüber Abwechslung als pikanter Beisatz zu Braten und sonstigen Fleisch- wie Kartoffelgerichten.

2. Pflaumen in Flaschen: Es ist eine billige und einfache Aufbewahrungsart, die jeder Haushalt ermöglichen kann. Auf 1 Kilogramm Pflaumen 200 bis 300 Gramm Zucker gerechnet, werden die entsteinten Früchte unter geringer Wasserzugabe breiartig verkocht, und dann ganz heiß in vorbereitete, weithalsige Flaschen eingefüllt. Verkorkt und verlackt, bzw. mit Gummikappen versehen, hält sich dieses Pflaumenmus-Flascheneingemachte recht gut; man kann die Zuckerzugabe auch ganz fortlassen, ohne die Haltbarkeit zu gefährden, doch ist geschmacklich etwas Süßen empfehlenswerter. — Dieses Eingemachte eignet sich — im entsprechenden Maße verdünnt und nachgesüßt — für klare Pflaumensuppe oder Suppe mit „Kleckerklüben", als Tunke zu „langen Flinsen" und anderen Gerichten.

3. Das Einkochen von Pflaumenkreide ist wohl allgemein so bekannt, daß wir es nicht beschreiben.

Um sich das zeitraubende Rühren bei der Herstellung von Pflaumenmus zu sparen, ist es bei kleinen Einkochmengen auch praktisch, die entsteinten Pflaumen durch die Fleischmaschine zu geben, in einem passenden Topf in den Bratofen zu schieben, wo die Marmelade allmählich einkocht und trocknet, ohne eine Gefahr des Anbrennens. Diese Methode bedeutet große Feuerungsersparnis und kann, wie gesagt, bei kleineren Verwertungsmengen sparsam durchgeführt werden.

4. Das Trocknen der Pflaumen ist ebenfalls noch ein weiteres billiges und einfaches Haltbarmachungsverfahren, große Erntemengen durch Wasserentziehung der Früchte zu konservieren. Man verfahre beim Dörren wie bei der übrigen Gewinnung des Backobstes. Da die Pflaume durch ihren hohen Wassergehalt naturgemäß besonders langsam durchtrocknet, muß die einwirkende Wärme gleichmäßig und nicht zu scharf sein (beste Ausnutzung: Nachschieben der Obsthorden nach dem Brotbacken). Ist die Hitze dagegen zu scharf, so verdampft das Wasser zu rasch, und die Pflaumen verkohlen. — Zur Gewinnung von „Backpflaumen“ ist auch die am wenigsten wasserhaltige späte blaue Pflaume am geeignetsten; zudem müssen die Pflaumen dazu erst ganz vollreif, d. h. um den Stiel herum schon etwas welk sein und am besten schon etwas Nachtreif bekommen haben. Man trockne sie am besten mit den Stielen, indem man sie auf den Horden nebeneinander mit den Stielen nach oben einschachtelt; nach dem Trocknen (Zeitdauer mindestens zehn bis zwölf Stunden) beseitigt man die Stiele und hebt den Pflaumenvorrat luftig und trocken im dichten Obstbeutel auf. — Bei Gebrauch tut man gut, das Einweichwasser für „Backpflaumen“ schon ordentlich zu süßen, daß die Pflaumen darin schon nachtüber gut durchziehen, da die selbstgetrockneten Pflaumen immer saurer sind als die käuflichen kalifornischen Früchte, die durch die ganz anderen Reifebedingungen naturgemäß eine weit höhere Fruchtsüße erlangen.

5. Einkochen von Dreifruchtmarmelade: Die späte blaue Pflaume eignet sich außer zur reinen „Kreide“ auch besonders gut zu einer Mischmarmelade, die sowohl einen sehr wohlschmeckenden gesunden Beisatz wie Brotaufstrich liefert. Man koche die entsteinten Pflaumen hierzu im gleichen Verhältnis mit geschälten und in Viertel geschnittenen Birnen und Aepfeln, und zwar pro 2 Kilogramm Früchte immer 1 Kilogramm Zucker gerechnet, steif ein und hebe sie wie die „Kreide“ — vorschriftsmäßig verbunden — in Steintöpfen auf.

Schließlich noch ein kurzes Wort über den Frischverbrauch: Alle jeweiligen Pflaumensorten — wobei man auch alle Fallobst-Früchte gut verwertet — liefern die allbeliebten erfrischenden Suppen, Kompotts, den begehrten Pflaumenkuchen und der bekannten Gerichte mehr. In nachstehendem noch einige weniger bekannte Verbrauchs-Rezepte zur Anregung:

Pflaumen-Eierküchlein: Man rechne auf eine Portion von 1 Liter Mehl ½ Liter gare, geriebene Kartoffeln (bzw. durch die Kartoffelpresse oder Mandelreibe getrieben), 3 Eigelb, 1 Prise Salz und soviel Milch (zirka ¼ bis ½ Liter) zum Anrühren, daß es einen ganz dickflüssigen Eierkuchenteig ergibt, dem man zum Schluß noch den steifen Eischnee unterzieht. Große Pflaumen werden entsteint, und zwar so, daß die Fruchthälften zusammenhalten, dann aufgeklappt, werden sie leicht eingezuckert. An Stelle von Pflaumen kann man auch dicke ausgehöhlte und eingezuckerte Apfelscheiben sehr schmackhaft zu diesen Küchlein wählen. Zum Backen werden nun die abgetropften Früchte mit dem dicken Eierkuchenteig eingehüllt, als kleine runde Küchlein in reichlich siedendem Ausbackfett auf die Pfanne getan und von beiden Seiten goldgelb gebacken. Man reicht sie mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch. Das Gericht ist noch saftiger und sättigender, wenn man folgende Tunke dazu reicht: Etwas Butter wird in der Pfanne gebräunt, mit kochendem Wasser abgelöscht, etwas Mehl mit dicker saurer Sahne und Buttermilch angerührt und damit die Tunke sämig gebunden und gargekocht.

„Pflaumen-Bettelmann“: Man rühre ein Stückchen Butter zu Sahne, dazu 125 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, abgeriebene Zitrone, einige geriebene bittere Mandeln, ½ Teelöffel Zimt und etwa 10 bis 12 alte Brötchen bzw. Weißbrotscheiben, die man zuvor eingeweicht und nun leicht abgedrückt hat; zum Schluß ziehe man den steifen Eischnee unter. Dann fülle man diese gut abgeschmeckte Masse zur Hälfte in eine vorbereitete Auflaufform, darauf eine dicke Lage entsteinte, eingezuckerte Pflaumen und als Abschluß den Rest der Weißbrotmasse. Etliche Butterflöckchen heraufgelegt und mit Zucker bestreut, wird die Speise im heißen Ofen ¾ Stunden überbacken und recht heiß zu Tisch gegeben.

Bei genügender Vorrateindeckung mit Weck-Pflaumen (bzw. eingedosten) kann man daraus auch winterüber all die genannten Pflaumen-Gerichte (desgl. Kuchen) als begehrte Abwechslung auf den Tisch zaubern.

Selbstanzucht von Walnußbäumen.

Zu diesem Zweck legt man drei frische, gesunde Nüsse in die Erde. Aus den im Frühjahr sprießenden Sämlingen wird der kräftigste herausgesucht und die beiden schwächeren werden entfernt. Damit die Nüsse nicht von den Mäusen aufgefressen werden, umgibt man sie mit einigen Steinen. Gegen den Frost schützt man sie durch Bedecken mit Laub, Torf usw. Um sicher zu gehen, kann man auch die Nüsse in einem Blumentopf anpflanzen und den Winter über an einem geschützten Ort aufbewahren. Im Frühjahr werden sie dann in die Erde und am besten gleich an die Stelle, wo sie immer stehenbleiben sollen, ausgelegt. Wichtig für das Gelingen ist, daß die zur Aussaat verwendeten Früchte nicht ausgetrocknet sind, sondern möglichst frisch in die Erde kommen. Die beste Zeit zum Auslegen ist die, wenn sie die grüne Schale verlassen haben. Wenn man aus irgendeinem Grunde das Auslegen noch nicht vornehmen kann, so muß man die Nüsse aber so aufbewahren, daß sie nicht austrocknen können. Wie bekannt, braucht der Walnußbaum recht lange, bis er die ersten Früchte ansetzt. Bei solchen Bäumen aber, die, wie geschildert, an Ort und Stelle erzüchtet werden, soll nach den bisherigen Erfahrungen der Fruchtansatz um einige Jahre früher eintreten als bei umgepflanzten Bäumchen. Dieser Versuch ist einfach, billig und daher jedem Obst- und Gartenfreund zu empfehlen. h.

Vereinskalender

Bezirk Posen I.

Frauenausschuß: Ortsgruppe Książ: Dienstag, 22. 9., um 2 Uhr bei Frau Senftleben, Zaborowo, praktische Vorführung der Süßmostbereitung unter Leitung von Frl. Käte Busse. Meldungen sind umgehend an Frau Senftleben, Zaborowo, oder an Herrn Gahl, Książ, zu richten. **Ortsgruppe Ostrowieczno:** Mittwoch, 23. 9., um 10 Uhr bei Herrn Kubel, Nowieczek, praktische Vorführung der Süßmostbereitung unter Leitung von Frl. Käte Busse. Meldungen sind umgehend an Herrn Hanisch, Ostrowieczno, zu richten.

Bezirk Posen II.

In nachstehenden Versammlungen finden praktische Vorführungen der Süßmostbereitung statt: **Beginn 2 Uhr. Ortsgruppe Strese:** Donnerstag, den 17. 9., bei Dalchau. **Ortsgruppe Kuschlin:** Freitag, 18. 9., bei Jaenich. **Ortsgruppe Trzcianka:** Sonnabend, 19. 9., im Gutsgasthaus in Sliwno. **Ortsgruppe Grudno:** Sonntag, 20. 9., bei Kaiser. **Ortsgruppe Kupferhammer:** Montag, 21. 9., bei Lohde, Hamrzyko.

Bezirk Bromberg.

Frauenausschuß: Ortsgruppe Zoledowo: Vorführung zur Herstellung von Süßmost am 25. 9., um 3 Uhr im Hause Möller, Zoledowo. Alle Frauen und Töchter der Mitglieder wollen die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, an dieser Vorführung teilzunehmen. Zur Deckung der Unkosten hat jede Teilnehmerin 1 zł zu zahlen. **Ortsgruppe Włóki:** Vorführung zur Herstellung von Süßmost am 26. 9., um ½3 Uhr, Gasthaus Scheiwe, Włóki. Anschl. Kaffeetafel. Die Teilnehmerinnen werden gebeten, Gebäck mitzubringen. Auch die Frauen und Töchter dieser Gruppe wollen vollzählig an dieser Vorführung teilnehmen. Zur Deckung der Unkosten hat jede Teilnehmerin 1 zł zu zahlen. **Ortsgruppe Mirowice:** Versammlung 27. 9., um 3 Uhr Gasthaus Wilhelm Beier, Mirowice. **Ortsgruppe Koronowo:** Versammlung 28. 9., um 3 Uhr bei Jortzik, Koronowo. In beiden Versammlungen Vortrag von Frl. Käte Busse, ebenso die Mostvorführungen in Zoledowo und Włóki.

Bezirk Gnesen.

Ortsgruppe Welnau: Frauen- und Töchterversammlung Dienstag, 6. 10., um 3 Uhr bei Ströch. Kaffeetafel, Zubrot mitbringen.

Bezirk Hohensalza.

Landw. Verein Kujawien — Inowrocław. Donnerstag, den 24. 9. 1936, mittags 12 Uhr im Deutschen Heim in Inowrocław, ul. Marsz. Piłsudskiego 12 a, unter Leitung von Fräulein Käthe Busse-Smiłowo, praktische Vorführungen über Süßmostherstellung. Dauer der Vorführungen 4—5 Stunden, Kosten pro Teilnehmerin 1,— zł. Es wird gezeigt werden, wie man aus Obst (auch Fallobst) und Beeren ein gutes Getränk bei minimalem Zuckerverbrauch herstellen kann. Alle Frauen und Töchter unserer Mitglieder, auch die der Ortsgruppe Radojewice sind hierzu herzlichst eingeladen. Näheres wird noch bekanntgegeben.

Bezirk Rogasen.

Haushaltungskursus. Für Anfang Oktober ist der Beginn eines Haushaltungskursus in Rogasen für Mitgliedertöchter in Aussicht genommen. Meldungen bzw. Anfragen möglichst bald an die Geschäftsstelle zwecks Mitteilung der Bedingungen erbeten.

Nr. 16. **Die Landjugend** 16. September 1936

Warum berufliche Fortbildung?

Von Ing. agr. Karzel-Posen.

Es liegt nun einmal im Wesen des Menschen, daß er sich nicht gern Anstrengungen aussetzt, sondern lieber den Weg wählt, der mit geringeren Anforderungen an Körper und Geist verbunden ist. Erst das Leben zwingt ihn, mit der Zeit mitzugehen und sich ein Mindestmaß an Wissen anzueignen, das ihm seine Existenz erleichtert, bzw. erst sicherstellt. Nur willensstarke Naturen unterziehen sich auch Aufgaben, die nicht aus der dringendsten Lebensnotwendigkeit entspringen. Auch der Bauer muß sich rechtzeitig schulen, wenn er es im Leben zu etwas bringen will.

Unsere heranwachsende Jugend ist sich aber ihrer späteren Pflichten nicht immer voll bewußt und vergeudet nur zu oft kostbare Zeit, die sie viel besser für ihre Fortbildung nutzbringend anwenden könnte. Es fehlt ihr das Verständnis dafür, daß jede Anstrengung zum Segen des Menschen gereicht und daß jeder Erfolg im Leben mit Mühe und Plage verbunden ist.

Unter Anstrengung ist aber nicht etwa geistlose, mechanische Arbeit zu verstehen, sondern weitgehendste Einspannung der geistigen Fähigkeiten eines Menschen in den Arbeitsprozeß. Nur dann wird uns ein sichtbarer Erfolg unserer Arbeit winken, wenn wir sie nicht nach Sklavenart ohne Ueberlegung verrichten und uns vom frühen Morgen bis spät in die Nacht hinein abschuften, sondern wenn wir die rein mechanische Arbeit durch „Leistung" ersetzen. Wir müssen etwas zu leisten versuchen und uns in der Richtung schulen, daß wir einen Erfolg unserer Arbeit sehen. Denn der Erfolg unserer Arbeit wird uns nur dann beschieden sein, wenn wir in weitestem Maße unsere Arbeit mit Wissen durchflechten, oder anders ausgedrückt, wenn wir von unserer Arbeit etwas verstehen und imstande sind, auf der uns zugewiesenen Arbeitsstelle unsere Tüchtigkeit zu beweisen. Sind wir aber im Beruf tüchtig, so werden wir uns auch im Leben als wertvolle Glieder der Gemeinschaft erweisen. Nicht auf die äußere Aufmachung, nicht auf den Schein kommt es an, nicht auf kritiksüchtige Reden und nicht auf neid- und haßerfüllte Worte, sondern auf unsere eigene Tat, die eine Glanzleistung sein soll. Nicht das Vergnügen, nicht der Tanz, nicht sonstige Lebensgenüsse können uns stark machen und unsere Existenz sicherstellen, sondern einzig und allein unser Wille und unsere Fähigkeit zur Leistung können uns vorwärts bringen.

Darum Landjugend, denke an deine Pflichten, an deine Verantwortung, die auch dir nicht erspart bleiben wird und rüste dich beizeiten für den Lebenskampf. Nimm jede Gelegenheit wahr, die sich dir bietet, um deine Kräfte zu messen und zu stärken. Laß keine Schwäche und Schlappheit in deinem Herzen aufkommen, sondern bedenke stets, daß nur willensstarke, für das Leben geschulte Menschen sich auf die Dauer durchzusetzen vermögen. Zeige dich deiner Ahnen würdig und weise dich vorerst mit deinen Leistungen aus, bevor du dich anmaßest, über andere zu urteilen. Suche auch nicht stets die Schuld bei anderen, wenn dir das Leben zu viel Pech beschert, sondern denke in solchen Fällen immer an die von dir versäumten Gelegenheiten. Man kann auch heute noch die Behauptung aufstellen, daß fast in jedem Beruf tüchtige Kräfte gesucht werden. Es ist dir zwar nicht immer möglich, alle Fortbildungsmöglichkeiten wahrzunehmen, versäume aber wenigstens nicht jene, die für dich kein Opfer bedeuten. Tritt deiner Berufsorganisation der Welage bei, wenn du noch außerhalb ihrer Reihen stehst und du wirst reichliche Beschäftigung und Anregungen für deine berufliche Ertüchtigung empfangen. In deinem eigensten Interesse liegt es, wenn du an sämtlichen Veranstaltungen, die dich beruflich fördern können, regen Anteil nimmst und mitarbeitest. Anfang November nehmen wieder die landwirtschaftlichen Winterschulen den Unterricht auf. Nimm auch diese Gelegenheit zur beruflichen Ertüchtigung wahr! Du wirst die damit verbundenen Unkosten niemals bereuen. Denn Wissen ist Macht!

Aber auch die ältere Generation darf nicht versagen. Ihre Pflicht ist es, daß sie die Jugend, soweit die letztere es noch nicht begriffen hat, zur beruflichen Fortbildung anspornt und sie auf die Folgen ihrer Gleichgültigkeit aufmerksam macht. Das Leistungsprinzip muß unsere Losung sein! Wir dürfen daher nicht müde werden in unserer gegenseitigen Erziehung und beruflichen Fortbildung. Denn das Leben ist hart und erfordert kampferprobte, gut geschulte Menschen.

Futteranbau in meiner väterlichen Wirtschaft.

Von Bruno Kunz-Golanice.

Die Rindviehhaltung kann erst dann für den Bauer gewinnbringend sein, wenn in der Wirtschaft genügend Futter für das Vieh abfällt. Um aber reichliche Ernten auch im Futterbau zu haben, muß der Bauer den Stallmist gut pflegen. Natürlich sprechen auch noch andere Faktoren bei dem Pflanzenbau, wie Klima, Lage der Wirtschaft, Bodenbeschaffenheit und nicht zuletzt das Wetter mit.

In meiner 74½ Morgen großen väterlichen Wirtschaft entfallen:

54 Mg. auf Ackerland,
11 „ „ Wald,
5 „ „ Wiese,
4½ „ „ Unland.

Bestellt werden mit:

Wintergetreide 30 Mg.
Sommergetreide 9 „
Hackfrüchten und Futterpflanzen } 15 „

Dem Anbau von Futterpflanzen in meiner väterlichen Wirtschaft stellen sich Schwierigkeiten in den Weg, da die Wirtschaft durchweg aus leichtem Boden besteht. Unsere Hauptfutterpflanze, ist daher die Kartoffel. Sie gibt nicht sehr hohe dafür aber sichere Erträge. Schlechter ist es mit der Futterrübe bestellt. In guten Jahren gibt sie gute Erträge, tritt aber im Laufe des Sommers eine Trockenperiode ein, fällt die Rübenernte schlecht aus. Wruken bauen wir nach Zottelwickgemenge an. Auch Mohrrüben und Markstammkohl sowie Stoppelrüben werden gesät. Da der Rotklee durch mehrere Jahre fehlgeschlagen ist, bauen wir an seiner Stelle das Landsberger-Gemisch, von dem wir mehrere Schnitte infolge der Einsaat von italienischem Raygras ernten. Luzerne kann nicht viel angebaut werden, da sich nur eine kleine Fläche unseres Ackers dazu eignet. Zur Aushilfe bauen wir Mais und Sonnenblumen nach Zottelwick-Roggengemenge an und kleinere Flächen mit Seradella, Sommerwickgemenge und Serradella als Stoppelfrucht.

Die Düngung in der väterlichen Wirtschaft kann nicht aufs Geradewohl gegeben werden. Da gerade der leichte Boden ein großer Nährstoffverschwender ist, heißt es beim Düngen vorsichtig zu sein, denn der Geldbeutel erlaubt nicht viel Kunstdung zu streuen. Die erforderlichen Nährstoffe müssen soweit wie möglich in der eigenen Wirtschaft erzeugt und die Wirtschaftsdüngemittel daher pfleglich behandelt werden. Kunstdünger wird verabreicht in Form von Kalisalzen und Kainit, als Thomasmehl und Kalk. Kartoffeln bekommen folgende Düngung: Als Vorfrucht steht Stoppelserradella oder Lupine;

Serradella wird abgeweidet. Die tiefe Furche wird soweit wie möglich schon vor Winter gegeben, und der Untergrund gelockert. Der Stalldung wird den Winter über auf dem Kartoffelschlage gestapelt und kurz vor dem Pflanzen der Kartoffeln flach untergeschält, nach Bedarf wird auch gekalkt und pro Morgen 100 Pfd. 22%-iger Kali verabreicht. Der Stalldung wird deswegen erst im Frühjahr untergeschält, da er auf dem leichten Boden durch die Winterniederschläge zu sehr der Auswaschungsgefahr ausgesetzt wäre. Um möglichst viel Futter je Flächeneinheit zu erzeugen, machen wir auch Heu aus Kartoffelkraut. Bei Futterrüben steht die Sache wieder anders; hier wird der Dung im August untergepflügt und gelockert. Im September wird auf diesem Schlag Roggen oder Wintergerste mit Winterwicke und Inkarnatklee ausgesät, dieses Futter wird Mitte Mai gemäht und auf Reutern getrocknet. Dann wird noch einmal Dung untergepflügt (nicht zu tief), evtl. gekalkt, und pro Morgen 150 Pfd. 22% Kali, 100 Pfd. Thomasmehl, 35—50 Pfd. Stickstoff verabreicht. Landsberger Gemisch, welches keine Jauche bekommen kann, wird pro Morgen mit 100 Pfd. 22% Kali und 50 Pfd. Thomasmehl gedüngt. Luzerne bekommt auch 200 Pfd 12% Kainit und 50 Pfd. Thomasmehl. Wruken, Mais und Sonnenblumen, werden nach Zottelwick-Roggengemenge angebaut und ebenfalls mit Stalldung gedüngt; außerdem wird hier gekalkt und pro Morgen 100 Pfd. 22% Kali, 50 Pfd. Thomasmehl und 25 Pfd. Stickstoff gestreut. Die Wiese liefert nur ein saures Heu als Futter; gedüngt wird je Morgen mit 100 Pfd. 12% Kainit und 50 Pfd. Thomasmehl.

Der Viehbesatz unserer Wirtschaft ist: 2 Pferde, 5 Kühe, 3 Stück Jungvieh, 10 Schweine.

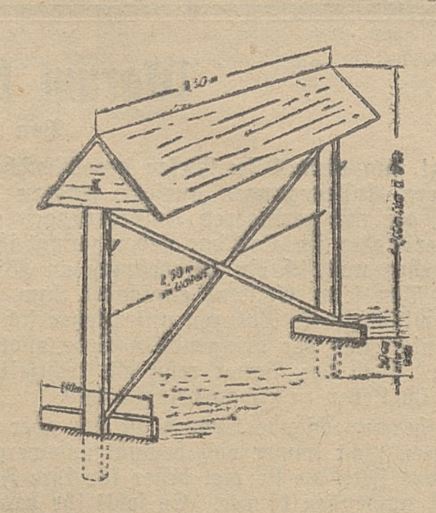
Die Futtererträge betragen in Normaljahren:

6	Mg.	Kartoffeln zu 80 Ztr.	= 480 Ztr.
1	„	Futterrüben „ 150 „	= 150 „
1½	„	Wruken „ 150 „	= 225 „
½	„	Mohrrüben „ 120 „	= 60 „
1	„	Landsberger Gemisch	= 80 „
½	„	Luzerne, grün pro Mg. 80 Ztr.	= 40 „
½	„	Sommerwickgemenge, grün p. Mg. 80 Ztr.	= 40 „
2	„	Mais u. Sonnenblumen p. Mg. 80 Ztr.	= 160 „
5	„	Wiese, Heu pro Mg. 20 Ztr.	= 100 „
		Stoppel- und Doppelsaaten:	
4	Mg.	Serradella, grün je Mg. 50 Ztr.	= 200 Ztr.
2	„	Serradella, Heu je Mg. 25 Ztr.	= 50 „
4½	„	Winterwickgemenge Heu je Mg. 30 Ztr.	= 135 „
8	„	Kartoffelkraut, Heu, je Mg. 15 Ztr.	= 120 „
7	„	Sommerhalmstroh je Mg. 15 Ztr.	= 105 „
2½	„	Rübenblatt, grün, je Mg. 30 Ztr.	= 75 „
4	„	Stoppelrüben je Mg. 100 Ztr.	= 400 „
		Weidung auf Wegen und Grabenrändern	= 130 „

Praktischer Stand für Ackerwagenzubehör.

Ordnung ist das halbe Leben. Dieses Sprichwort gilt ganz besonders für die einzelnen Zubehörteile des Ackerwagens. Ein geeignetes Mittel hierfür bilden die Ständer für die Aufbewahrung von Kastenwagenbrettern, Schiebern, Unterlagen, Langbäumen usw., wenn die Wagen anderweitig verwendet werden. Ein solcher Ständer, wie ihn die Abbildung zeigt, ist auf einfache Weise herzustellen. Zwei Pfosten, etwa 2,50 m lang, werden 50 cm tief in die Erde eingelassen, durch zwei kreuzweise übereinander genagelte Stangen miteinander verbunden, auf das Ganze wird ein kleines Dach gesetzt. An den Fuß der Pfosten (Innenseite) kommt je ein etwa 1,10 m langes Vierkantholz, das den Seitenbrettern usw. als Unterlage dient. An den Pfosten kann man eiserne Haken zur Aufnahme der Zugwagen anbringen. Selbstverständlich muß jeder Wagen und auch seine einzelnen Teile mit einer Nummer versehen sein. Jeder Ständer trägt die Bretter von zwei Wagen. Auf den Dachgiebeln werden die Nummern der Wagen, zu denen er gehört, vermerkt. Es muß dann also auf dem Wagenplatz immer ein Ständer zwischen zwei Wagen stehen. Kann man aus irgend einem Grunde die Pfosten nicht in die Erde einlassen, so macht man sie nicht so hoch, damit die Ständer leichter und besser fortzubewegen sind. Es empfiehlt sich sehr, ein oder zwei Ackerwagen jedem Gespannführer zu übergeben, für die er verantwortlich ist. Etwa herumliegende Schieber usw. kann man dann leicht nach der Nummer als dem nach dem Gespannführer gehörig feststellen und von ihm aufräumen lassen. Geschieht dies in der ersten Zeit mit dem entsprechenden Nachdruck, dann gewöhnen sich die Leute bald daran, stets alles an den richtigen Platz zu bringen.

An den Ständer gehört auch die Deichselstütze für den Wagen, ebenfalls mit einer Nummer und oben mit einer Drahtschlaufe versehen, die über die Deichsel gestreift wird, wenn die Stütze den unbenutzten Wagen entlastet. Neben anderem haben die Ständer vor allem den Vorteil, daß man sämtliche Wagen gleichzeitig



umbauen kann und alles sofort aufgeräumt ist. Die Ernteleitern und Laststäbe bekommen am besten einen anderen gemeinsamen Platz in einem Schuppen, die Laststäbe mit den Tüllen an langen Nägeln aufgehängt, je zwei und zwei, ebenfalls zu den Ernteleitern passend numeriert. Wenn auch die beschriebene Art der Aufbewahrung der Ackerwagen-Zubehörteile zuerst einige Arbeit verursacht, so macht sie sich doch mit der Zeit durch Arbeits-, Zeit- und Kostenersparnis bezahlt: man hat immer einen arbeitsbereiten Ackerwagenpark.

Ein billiger Kartoffeldämpfer.

Wenn man ohne Dämpfer arbeiten muß, dann kann man sich immer noch damit helfen, daß man ein Faß auf den Kochkessel stellt. Dieses Verfahren geht so vor sich:

In einem Kochkessel, wie er in jeder Waschküche vorhanden ist, wird ein Rost aus Metall oder Holz so eingepaßt, daß er das untere Viertel des Kessels abteilt. Dann füllt man den Kessel mit Kartoffeln bis fast zum Rande. Obenauf stülpt man ein altes Faß, das etwa eine Hand breit in den Kessel hineinpassen muß, damit es festen Stand bekommt. Die beiden Faßböden werden vorher entfernt. Nachdem auch das Faß mit Kartoffeln gefüllt ist, wird der Deckel aufgesetzt. Es empfiehlt sich, diesen Deckel und die Stelle, wo Kessel und Faß ineinander übergehen, jedesmal mit Lehm zu verstreichen, damit kein Dampf verloren geht. Man dämpft auf diese Weise mit etwa denselben Heizkosten die mehrfache Kartoffelmenge, die der Kessel allein aufnehmen könnte.

Schlaf bei offenem Fenster

ist stets das Gesündeste. Auch im Winter sollte man das Fenster im Schlafzimmer doch wenigstens einen Spalt breit offen lassen. Die Gefahr der Erkältung ist dabei durchaus gering, da gerade der Schlaf im kühlen Raum Verweichlichung gegen Witterungseinflüsse verhindert. Natürlich muß man für ausreichende Bedeckung des Körpers sorgen. Federbetten sind aber für diesen Zweck denkbar schlecht. Eine leichte bezogene Daunendecke (eine sogenannte Steppdecke) oder auch gewöhnliche Wolldecken sind als Bedeckung beim Schlafen viel geeigneter.

Alte Bauernsprüche.

Aus der Zeit, da es noch keinen Zucker und keine Einfuhrwolle gab, dürfte folgender Spruch stammen:

Bienen und Schaf
Ernähren den Bauern im Schlaf.

Weniger Wertschätzung als für Bienen und Schafe hatte man für das Geflügel, im Gegensatz zu heute, wo die Geflügelfarm vielen Brot gibt. Einst hieß es:

Wer verderben will und weiß nicht wie,
Halte sich viel Federvieh.

Mit der bäuerlichen Tracht beschäftigte sich auch der Volksmund, damals als die Stadtware aufs Land zu wandern begann. Da sagte man:

Selbstgesponnen, selbstgemacht,
Ist die beste Bauerntracht.

Vereinskalender.

Bezirk Gnesen.

Ortsgruppe Gnesen: Facharbeit der Jungbauern Sonntag, 20. 9., um 3 Uhr im Zivilkasino. Wirtschaftsbeschreibungen sind mitzubringen. Um vollzähliges Erscheinen wird gebeten.

(Fortsetzung von Seite 632)

gekauft, d. h. als extrahierte Ware. Genau wie bei Kokoskuchen leidet durch die Extraktion nur der Fettgehalt, der auf 1.5—4% zurückgedrückt wird, während der Rohproteingehalt unverändert bleibt bzw. ebenfalls eher eine Steigerung erfährt.

Bei extrahierten Kokos- und Palmkernkuchen ist außerdem zu beachten, daß sich diese beiden Futtermittel im extrahierten Zustand, eben wegen des geringeren Fettgehaltes, viel länger und leichter aufbewahren lassen.

Getreide: Der Markt für Brotgetreide zeigte in den letzten 8 Tagen keine nennenswerten Veränderungen. Das Angebot war nicht drückend. Entsprechend den Anregungen, die der festere Weltmarkt gab, gestaltete sich auch bei uns die Tendenz freundlicher. Eine Rentabilität für den Export auf Grund der hiesigen Notierungen ist noch nicht hergestellt worden. Soweit die Ware trotzdem den Weg nach außerhalb des Landes findet, handelt es sich immer noch um Deckungskäufe auf Grund früherer Abschlüsse. — Aehnlich verhält es sich mit Gerste. — Lediglich beim Hafer zeigt sich jetzt Nachfrage aus dem Auslande und Exportmöglichkeit.

Hülsenfrüchte und Oelsaaten: Trotz des geringen Angebots in Viktoriaerbsen konnten sich die Preise nicht erholen. Man sucht gute Qualitäten bei gedrückten Preisen. — Lupinen werden vereinzelt angeboten. Die Qualitäten sind gut; leider stockt der Absatz. — In Blaumohn haben die Zufuhren nachgelassen. Der Markt ist aber wesentlich ruhiger, nur schöne Partien finden Beachtung. — Die hohen Forderungen für Raps werden nicht mehr bewilligt. — Die Mühlen haben aus anderer Gegend gekauft. Die Umsätze waren gering. — Gelbsenf liegt ruhig.

Wir notieren am 15. September 1936 per 100 kg je nach Qualität und Lage der Station: Für Weizen 21.50—22.25, Roggen, neu 14.25—15.25, Futterhafer 13—14.25, Sommergerste, neu 18—21.50, Senf 32—34, Viktoriaerbsen 22—24, Folgererbsen 22 bis 25, Gelblupinen 13—14, Blaulupinen 10—11, Blaumohn 58 bis 64, Winterraps 37—39.

Maschinen. Die Venzki-Werke haben in kürzerer Zeit einen zweiten verbesserten **Kartoffeldämpfer herausgebracht.** Es handelt sich dabei wieder um einen Kippdämpfer, ähnlich der bisherigen Bauart. Die Form ist aber niedriger und breiter, wodurch der Dämpfer im ganzen handlicher geworden ist. Eine sehr wesentliche Neuheit dieses Dämpfers bedeutet sein gewölbter Boden, der ähnlich wie bei den Feuerbuchsen der Lokomobilen gestaltet ist. Hierdurch wird einmal die Heizfläche nicht unwesentlich vergrößert, außerdem aber können die Schäden beim Heizen des Dämpfers ohne Wasser nicht mehr so groß werden. Der Rost ist gegenüber der bisherigen Bauart vergrößert und ermöglicht neben der Verwendung von Kohlen, die Verfeuerung von Holz, Torf, Sträucher usw. Der Feuerkasten ist mit feuerfesten eisernen Platten ausgelegt. Es erübrigt sich daher die Ausmauerung von Chamottesteinen. Der Deckel ist solide ausgeführt und mit einem Sicherheitsventil versehen, welches zu starken Dampf durch leichtes Pfeifen anzeigt.

Die Dämpfer werden zur Zeit in den Größen für 35 kg Kartoffeln bis zu 150 kg Kartoffeln geliefert. Die Fabrikpreise stellen sich wie folgt:

35 kg Kartoffelinhalt auf 90,— zł pro Stück ohne Rohre
48 kg „ „ 100,— zł „ „ „ „
65 kg „ „ 110,— zł „ „ „ „
80 kg „ „ 125,— zł „ „ „ „
90 kg „ „ 140,— zł „ „ „ „
120 kg „ „ 185,— zł „ „ „ „
150 kg „ „ 210,— zł „ „ „ „

Es wird hierauf ein Kassaskonto von 5% gewährt.

Für die Dämpfung größerer Mengen Kartoffeln empfehlen wir unseren **Dampferzeuger eigener Bauart System Buschmann,** den wir schon in sehr vielen Großbetrieben aufgestellt haben. Der Dampferzeuger wird meistens in einer Größe für 450 Ltr. Wasserinhalt geliefert. Er ist mit Flammrohr ausgerüstet, zur besseren Ausnutzung der Feuerung, und genügt bei einmaligem Heizen zur Dämpfung von 20 Ztr. Kartoffeln, wobei noch ca. 30 bis 50 Ltr. heißes Wasser für den ganzen Tag für andere Zwecke zur Verfügung stehen. Der Preis für diesen Dampferzeuger in besonders starker Ausführung, mit gußeiserner Schrägrostfeuerung stellt sich auf 650,— zł einschl. Montage. Für das Dämpfen können entweder eiserne Kippfässer, die wir ebenfalls liefern, oder ausrangierte Dämpfer bzw. Holzfässer verwendet werden. Auch bei diesem Dampferzeuger ist die Verwendung aller möglichen Brennstoffe, auch Abfälle, möglich.

Soweit das Dämpfen von Kartoffeln in größerem Umfange mittels Lokomobile im Kastenwagen erfolgen soll, können wir die dazu nötige Ausrüstung liefern. Wir stehen auf Wunsch auch mit näherer Auskunft über die Art dieses Dämpfens gern zur Verfügung.

Marktbericht der Molkerei-Zentrale.

Seit unserem letzten Marktbericht ist die Lage unverändert geblieben. Zwar ist die Nachfrage im Inlande nach wie vor recht schwach, aber die ausländischen Märkte haben sich wieder beruhigt und die Nachfrage aus dem Auslande nimmt wieder zu. Es ist deshalb mit irgendwelchen Absatzschwierigkeiten nicht zu rechnen, vor allen Dingen, da auch wieder Amerika und Palästina als Käufer auftreten.

Es wurden in der Zeit vom 8. bis 15. d. Mts. ungefähr folgende Preise gezahlt: Posen Kleinverkauf 2.90 Zloty pro Kilogramm; Posen en gros 2.45 Zloty pro Kilogramm. Ungefähr denselben Preis brachte auch der Export und die üblichen inländischen Märkte.

Schlacht- und Viehhof Poznań
vom 15. September.

Auftrieb: 305 Rinder, 1500 Schweine, 417 Kälber, 180 Schafe; zusammen 2402 Stück.

Rinder: Ochsen: vollfleischige, ausgemästete, nicht angespannt 68—72, jüngere Mastochsen bis zu drei Jahren 60—64, ältere 54—58, mäßig genährte 44—50. Bullen: vollfleischige, ausgemästete 62—64, Mastbullen 54—58, gut genährte, ältere 48 bis 52, mäßig genährte 42—46. Kühe: vollfleischige, ausgemästete 64—70, Mastkühe 54—60, gut genährte 44—50, mäßig genährte 18—20. — Färsen: vollfleischige, ausgemästete 68—72, Mastfärsen 60—64, gut genährte 50—58, mäßig genährte 44—50. — Jungvieh: gut genährtes 44—50, mäßig genährtes 40—42. — Kälber: beste, ausgemästete Kälber 94—100, Mastkälber 86 bis 90, gut genährte 76—84, mäßig genährte 60—74.

Schafe: vollfleischige ausgemästete Lämmer und jüngere Hammel 66—78, gemästete, ältere Hammel und Mutterschafe 56—64, gut genährte 52—54.

Schweine: vollfleischige von 120 bis 150 kg Lebendgewicht 98—102, vollfleischige von 100 bis 120 kg Lebendgewicht 92—96, vollfleischige von 80 bis 100 kg Lebendgewicht 88—90, fleischige Schweine von mehr als 80 kg 82—86, Sauen und späte Kastrate 82—92. Marktverlauf: ruhig.

Futterwert-Tabelle.
(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr.)

Futtermittel	Preis per 100 kg	Gehalt an		Preis in Zloty für 1 kg		
		Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Verd. Eiweiß nach Abzug des Stärkewertes **)
	zł	%	%			
Kartoffeln	3,20	16,—	0,9	0,20	—,—	—,—
Roggenkleie	10,50	46,9	10,8	0,22	0,97	0,29
Weizenkleie	11,—	48,1	11,1	0,23	0,99	0,31
Gerstenkleie	13,—	47,8	6,7	0,27	1,94	0,72
Reisfuttermehl	—,—	68,4	6,—	—,—	—,—	—,—
Mais	—,—	81,5	6,6	—,—	—,—	—,—
Hafer, mittel	14,50	59,7	7,2	0,24	2,01	0,54
Gerste, mittel	19,—	72,—	6,1	0,26	3,11	0,94
Roggen, mittel	15,25	71,3	8,7	0,21	1,75	0,30
Lupinen, blau	12,—	71,—	23,3	0,17	0,52	0,09
Lupinen, gelb	14,—	67,3	30,6	0,21	0,46	0,21
Ackerbohnen	16,—	66,6	19,3	0,24	0,83	0,33
Erbsen (Futter)	16,—	68,6	16,9	0,23	0,95	0,32
Serradella	12,—	48,9	13,8	0,25	0,87	0,35
Leinkuchen*) 38/42%	18,50	71,8	27,2	0,26	0.68	0,34
Rapskuchen*) 36/40%	14.75	61,1	23,—	0,24	0,64	0,30
Sonnenblumenkuchen*) 42—44%	20,—	68,5	30,5	0,29	0,66	0,39
Erdnußkuchen*) 55%	—,—	77,5	45,2	—,—	—,—	—,—
Baumwollsaatmehl geschälte Samen 50%	—,—	71,2	38,—	—,—	—,—	—,—
Kokoskuchenschrot	17,25	76,5	16,3	0,23	1,08	0,32
Palmkernschrotmehl 18/21%	15,25	66,—	13,—	0,23	1,17	0,35
Sojabohnenkuchen 50% gemahl., nicht extrah.	—,—	73,8	40,7	—,—	—,—	—,—
Fischmehl	38,—	64,—	55,—	0,59	0,69	0,65
Sesamkuchen	—,—	71,—	34,2	—,—	—,—	—,—
Mischfutter: Sojaschrot, Leinkuchen, Sonnenbl., Palmk., Kokoskuchen, Rapskuchen, Sesamkuchen	20,—	68,—	28,—	0,20	0,71	0,42

*) für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend.

**) Der Stärkewert (ohne Stärkewert des Eiweißes) ist so hoch bewertet wie der in Polen billigste Stärkewert in der Kartoffel und vom Futtermittelpreise in Abzug gebracht.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft.
Poznań, den 15. September 1936. Spółdz. z ogr. odp.

Posener Wochenmarktbericht vom 15. September 1936.

Auf dem Wochenmarkt zahlte man je nach Qualität für ein Pfund Tischbutter 1,35—1,40, Landbutter 1.10—1.30, Weißkäse 20—25, Sahne ein Viertelliter 30, Milch 18, Eier 1—1.05, Gurken eine Mandel 15—25, Blumenkohl 10—40, Pfifferlinge 10—15, Steinpilze 20—50, grüne Bohnen 15—20, Wachsbohnen 10, Salat 5, Spinat 10, Radieschen 5, Kohlrabi 5, Mohrrüben 5, Suppengrün, Schnittlauch, Dill 5, Weißkohl 10—25, Wirsingkohl 10—20, Rotkohl 10—30, Grünkohl 10, saure Gurken 5—10, Sauerkraut 15, Kartoffeln 3, rote Rüben 5, Zwiebeln 5, Knoblauch 10, Erbsen 25—30, Bohnen 20—30, Tomaten 8—8, Zitronen 15, Aepfel 15—40, Birnen 10—30. Pflaumen 10—20, Pfirsiche 25,

Kürbis 5, Weintrauben 20—35, Hühner 1.50—2, junge Hühner 1.20—2 das Paar, Enten 1.50—2.50, Gänse 3—4, Tauben je Paar 50—60, Kaninchen 1—2, Perlhühner 1—1.25, Schweinefleisch 70 bis 90, Rindfleisch 70—1, Kalbfleisch 70—1.40, Hammelfleisch 80 bis 1.00, Gehacktes 80—1, Schmalz 1.—, roher Speck 80, Räucherspeck 1.—, Kalbsleber 1.40, Schweineleber 70, Rinderleber 50, Hammelleber 50, Schleie 1.—, Bleie 80, Zander 1.40—1.60, Karauschen 80, Hechte 80—1, Aale 1—1,20, Wels 80—1,20, Räucherheringe 15—20, Salzheringe 10—15, Matjesheringe 30 Groschen.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 15. September 1936.

Für 100 kg in zł fr. Poznań.

Richtpreise:		Roggenkleie . . .	10.00—10.50
Roggen	15.00—15.25	Weizenkleie, grob	10.75—11.25
Weizen	22.00—22.25	Weizenkleie, mitt.	9.75—10.50
Braugerste	19.00—20.00	Herstenkleie	11.25—12.50
Mahlgerste		Winterraps	37.00—38.00
630—640 g/l . . .	16.50—16.75	Leinsamen	36.00—39.00
Mahlgerste		Senf	31.00—34.00
667—676 g/l	17.00—17.25	Viktoriaerbsen . .	20.00—24.00
Mahlgerste		Folgererbsen . . .	23.00—25.00
700—715 g/l	17.50—18.50	Blaulupinen . . .	—.—
Hafer, neu . . .	13.50—14.00	Gelblupinen . . .	—.—
Roggenmehl 30% .	23.25—23.50	Blauer Mohn . .	59.00—65.00
1. Gatt. 50% . . .	22.75—23.00	Inkarnatklee . . .	—.—
1. Gatt. 65% . . .	21.75—22.25	Leinkuchen	17.50—17.75
2. Gatt. 50—65% .	16.50 17.50	Rapskuchen	14.25—14.50
Weizenmehl		Weizenstroh, lose .	1.40—1.65
1. Gatt. 20% . . .	36.50—38.25	Weizenstroh, gepr.	1.90—2.15
I A Gatt. 45% . .	35.75—36.25	Rogenstroh, lose .	1.50—1.75
I B Gatt. 55% . .	34.75—35.25	Roggenstroh, gepr.	2.25—2.50
I C Gatt. 60% . .	34.25—34.75	Haferstroh, lose .	1.75—2.00
I D Gatt. 65% . .	33.25—33.75	Haferstroh, gepr. .	2.25—2.50
II A Gatt. 20—55%	32.50—33.00	Gerstenstroh, lose .	1.40—1.65
II B Gatt. 20—65%	32.00—32.50	Gerstenstroh, gepr.	1.90—2.15
II D Gatt. 45—65%	29.50—30.00	Heu, lose	3.85—4.35
II F Gatt. 55—65%	25.25—25.75	Heu, gepreßt . . .	4.50—5.00
II G Gatt. 60—65%	23.75—24.25	Netzeheu, lose . . .	4.75—5.25
III A Gatt. 65—70%	21.75—22.25	Netzeheu, gepreßt .	5.75—6.25
III B Gatt. 70—75%	19.75—20.25		

Stimmung: ruhig.

Gesamtumsatz: 4134 t, davon Roggen 815, Weizen 257, Gerste 1023, Hafer 40.

Silo Häckselmaschine
Alleshäcksler

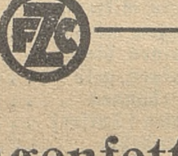
für sehr große Leistungen, mit Oelbad, Kugellager, Wurfhöhenförderer hat abzugeben. (804

Markowski, Poznań, Jasna 16

Junge Dame, die sich in der deutschen Sprache fortbilden will und auch Schreibmaschine schreibt, sucht gegen Erteilung von Unterricht in der polnischen oder französischen Sprache oder als Gesellschafterin

Landaufenthalt.

Angebote unter **805** an die Geschäftsstelle dieses Battes.



Wer

Wagenfett

braucht,
schreibt an

Ferd. Ziegler & Co.
BYDGOSZCZ

Obwieszczenia

W rejestrze spółdzielni numer 38 (Inowrocław) wpisano dnia 26 sierpnia 1936 przy firmie Spar- und Darlehnskasse, Spółdzielnia z odpowiedzialnością ograniczoną w Gąskach, że uchwałą walnego zgromadzenia z dnia 27 marca 1935 wybrano w miejsce ustępującego członka zarządu Ferdynanda Eisera, Fryderyka Mutschlera.

Sąd Okręgowy w Bydgoszczy. [795

W rejestrze spółdzielni R. S. 14 (Inowrocław) przy firmie Molkereigenossenschaft, Mleczarnia spółdzielcza z nieograniczoną odpowiedzialnością w Ośniszczewku, pow. Inowrocław, wpisano dnia 25 sierpnia 1936, że uchwałą walnego zgromadzenia z dnia 29 maja 1936 zmieniono § 6 statutu.

Sąd Okręgowy w Bydgoszczy. [794

Am 7. September verschied plötzlich der **Landwirt**

Johannes Goebel

Groß-Rybno.

Der Entschlafene gehörte unserer Organisation seit ihrem Bestehen an und war lange Jahre Vorstandsmitglied. Wir bedauern tief den Verlust eines Mannes, der stets für unsere Interessen eingetreten ist. Sein Andenken werden wir immer hoch in Ehren halten.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft
Ortsgruppe Welnau.

800) **Stoffermeyer,** Vorsitzender.

Am 7. September 1936 wurde

der Landwirt

Johannes Goebel

Groß-Rybno

in die Ewigkeit abgerufen.

Seit der Gründung der Brennereigenossenschaft im Jahre 1898 gehörte er als Vorsitzender dem Aufsichtsrate an. Er hat mit großer Pflichttreue zum Wohle der Genossenschaft gearbeitet.

Wir werden sein Andenken stets in Ehren halten.

Landwirtschaftliche Brennerei Groß-Rybno,
Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht. (798

Am 7. September ist unser verehrter früherer Vorstands-Vorsitzender, der **Landwirt**

Johannes Goebel

in **Rybno**

im 86. Lebensjahre heimgegangen.

Er hat unserer Spar- und Darlehnskasse seit der Gründung ununterbrochen 36 Jahre als Vorsteher mit seinem vielseitigen Wissen und Tatendrang vorbildlich in treuester Pflichterfüllung gedient.

Wir wollen ihm ein dankbares Gedächtnis bewahren.

Rybno, den 12. September 1936.

Spar- und Darlehnskasse
spółdzielnia z nieograniczoną odpowiedzialnością
in **Rybno** poczta Kiszkowo. (802

Unerwartet entschlief am 7. September d. Js. im Alter von fast 86 Jahren der Begründer und langjährige Vorsitzende unserer Molkereigenossenschaft

Johannes Goebel.

Seine aufopfernde Arbeit für das Wohl der Genossenschaft soll uns stets vorbildlich sein und uns verpflichten, seinem Vorbild nachzueifern.

Der Vorstand und Aufsichtsrat der (801

Molkerei Rybno.

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Aleja Marsz. Piłsudskiego 12.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań, Aleja Marsz. Piłsudskiego 32, I.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.